Il credenziére di buon gusto
Vincenzo Corrado

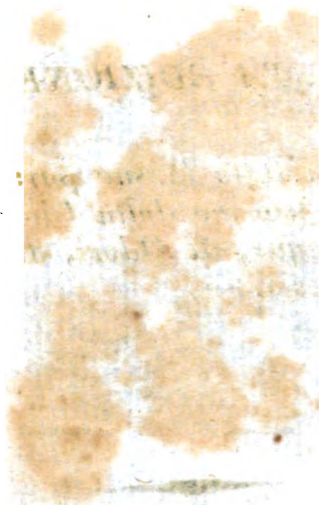
Uria me genuit; Vincentius est mihi nomen
Corradus; qui sim sat mea scripta docent

Ferdinand Castiglia delin: *Cimarelli Sculp.*

IL CREDENZIERE
DI
BUON GUSTO
DI
VINCENZO CORRADO

SESTA EDIZIONE

Migliorata non solo in tutte le sue parti, ma accresciuta anche nel Trattato Istorico della Cioccolata, e del Caffè, come pure di Acque, di Odori, di Profumi, e di dotte, e speritose Poesie.

NAPOLI
DAI TORCHI DI SAVERIO GIORDANO
1820.
A spese di Giuseppe Russo Strada Nilo num. 13, e Strada Quercia num. 4.

AL LETTORE DI BUON GUSTO.

La Cucina, e la Credenza, ad esami parlando, son sorelle gemelle, poichè tutti e due appartengono al Buon Gusto de' Cibi, e tutti e due nacquero, crescerono, e s' ingrandirono nello stesso tempo, e nella nostra Italia, più che in altri luoghi, sotto i fastosi, e dominanti Romani, e divennero tutte e due Arti d' ingegno, di piacere, e di utile; ed i Cuochi, ed i Credenzieri debbono esser d' accordo nel loro, quantunque dissimile, lavoro.

Della estesa, ed elevata Cucina se n' è parlato abbastanza nel suo trattato; dico abbastanza, ma non già al fine, e compimento, poichè ciò accade quando non vi saranno più uomini al mondo. Ora vengo a trattare di quanto la Credenza include, e di quanto un Credenziere dee esser fornito. E se nel dar le istruzioni per la Cucina pensai, e scrissi da Cuoco, ora collo stesso metodo penso, e scrivo da Credenziere. Come tale intendo ragionare a coloro, che, o Dilettanti sono, o Professori intendono farsi. Ho procurato di aggiugnere alle idee passate quanto di bello, di buono, e di dilettevole mi ha potuto suggerirè la fantasia in questa ricercata sesta Edizione. Gradisci dunque, o cortese Lettore, questa mia fatica, e sappi, ch' io resto soprabondevolmente pagato col piacere d' avervi servito. Vivi felice.

TRATTATO I.

Dello Zucchero, e Giulebbi varj.

Ognun sa, che lo Zucchero è natural prodotto delle piante, ma estratto, è reso nella maniera, che si vede con grande ajuto dell' arte; quantunque sia ancor suscettibile di ricevere dalla Chimica miglioramento. E sebbene vedesi in varie qualità, il migliore però è quello di grana bianca, lucida, e soda. Considerar si può lo Zucchero come un sale essenziale, ed è la base fondamentale della Credenza; anzi l' unico necessario ingrediente per tutti i suoi varj, ed estesi lavori.

CAPITOLO I.

Del giulebbar lo Zucchero, e de' Ciulebbi varj.

Giulebbare zucchero. — Per quattro libbre di Zucchero (quì s' intende dell' ottimo, giacchè delle qualità inferiori se ne farà uso quando occorrerà) in uno stainato di rame si mettano libre quattro di acqua con una chiara d' uovo, sbattendola bene con frullo, poi si metterà lo zucchero mescolandolo con la chiara, ed acqua, e su di un fornello acceso si farà bollire. Si procurerà, che nella bollizione alzi con la spuma ogn' immondizia: e quando si vede, che il bollore incomincia a rompere la spuma, si tirerà lo stainato indietro, e si farà lentamente bollire per poco; dopo se ne caverà la spuma e si colerà per un panno di lana. Di questa maniera si chiamerà Giulebbe lungo. Si tornerà di nuovo su'l fuoco a bollire, e la minore sua densità chiamasi consistenza di Giulebbe, ch'è quando in esso attuffandoci una mestola, ed alzandola, cali d' un liquido vischioso; e la maggiore dicesi di Manuscristo, e questa si conosce quando le punte delle dita in esso bagnando restino quasi tra loro attaccati; e perchè talvolta in questa maggior consistenza occorrerà aggitarlo con mazzarello di legno, o mestola per renderlo bianco e morbido, quest' azione chiamasi stangheggiare. Vi è altra cottura più forte, la quale chiamasi Caramella; e di tutti cotesti gradi di cottura se ne parlerà con più chiarezza secondo la bisogna porterà nelle cose da fare.

Avvertimento per i Vasi di rame.

I vasi di rame (è da ridirlo anche in questo secondo tomo) si dovrebbero escludere; ma per cagione dei due ultimi descritti giulebbi son costretti i Credenzieri a servirsene, e senza punto di stagno ancora; poichè se stagnati fossero si fonderebbe mentre la densa cottura dello zucchero si aspetta. Vero è, che nello zucchero, considerato da se solo, non sentesi nè parte acida, nè grassa, che son le due cose che tirano la parte velenosa del rame; ma è pur anche vero che qualunque cosa si metta a fuoco nel rame, o che nel rame si tenga, sempre le parti ramiginose son tirate dalla cosa che vi si mette.

Ma se poi nello zucchero vi si mettesse un qualche sugo acido, allora non basterebbe neppure il vase stagnato; poichè per quanto sia intieramente e perfettamente coverto di stagno, l' azione dell' acido è sempre disposta a tirare veleno, siccome veleno ancora nello stagno trovasi, per quella parte di arsenico, che vi si contiene. E quando anche non entrasse che stagno purissimo nella stagnatura, l' azione sola del fuoco, che impiegasi a giulebbare è fortemente disposta ad aggire sopra dello stagno, che posto in dissoluzione scopre il rame, e somministra un potentissimo veleno; con chè quando nel giulebbe v' è parte acida è da levarsi subito.

Bisogna dunque evitare, per quanto si può, li vasi di rame, particolarmente quelli non coverti di stagno, che se bene non possonsi escludere per la densa e stretta cottura dei già detti giulebbi, almeno si procuri a non farci in essi raffreddar cosa, ma subito terminata la bollizione, versar tutto in vase di creta verniciata, ove molto bene si conserva, e punto di nocumento non dà.

Delli Giulebbi.

I Giulebbi si fanno dello zucchero in grana, sciolto, e tirato a cottura di manuscristo, rendendoli varj con fiori, frutta, radiche, semi, e succhi di vegetabili freschi e teneri; e questi si compongono, chi per macerazione, chi per infusione, e chi per decozione, delle quali maniere se ne parlerà con chiarezza.

Giulebbe di Viole, o Boragine senza fuoco. — In un vase di creta, o vetro si dispongano quattro libre di fiori di viole, o boragine tramezzate con due libre di zucchero fino in polvere, facendole così macerare per quattro giorni in luogo fresco: dopo si passerà il giulebbe, così preparato, per un panno di lana con soppressarlo bene, acciò tutto il succo i fiori tramandino; e ciò fatto se ne farà uso.

Degl' istessi in altra maniera. — Una libra di fiori, si metta in un vase di vetro con una libra di zucchero in polvere, ed altra d' acqua cal-

da, e si lasci stare al sole per un giorno; dopo si aggiunga altra libra di fiori, e nel terzo giorno altra, con mezza di zucchero, e mezza d'acqua calda, e chiuso bene il vase si lascerà così per altri otto giorni, scuotendolo due volte al giorno. Si passerà dopo per un panno di lana ad un bacino il giulebbe, e coverto d'un velo si tornerà al sole per quattro giorni, che addensato si conserverà ad uso.

Degl' istessi in altra maniera. — Dentro un vase di vetro si mettano quattro libre di detti fiori, con libre due di zucchero fino, e libre due di acqua, e chiuso bene si metterà dentro altro vase di rame con acqua a bollire (che dicesi a bagno maria) sintanto che i fiori sieno disfatti ed il giulebbe addensato. Ciò fatto si leverà dal fuoco il vase di rame, lasciando dentro quello di vetro a raffreddare, per poi passare il giulebbe per panno di lana sospeso in aria, acciò pian piano goccioli in altro vase, dal quale si passerà a conservare nelle bottiglie di cristallo.

In altra maniera. — Si estragga mezza libra di sugo di viole, e si unisca con una libra di giulebbe. Si tornerà a fuoco, si farà stringere, e si terrà ad uso.

Giulebbe di Regolizia. — Once sei di radici di regolizia rotte e schiacciate, si mettano a bollire in vase di creta con quattro libre di acqua sinchè cali la metà; dopo si farà raffreddare, e passandosi per un panno, si metterà in un stainato con una chiara d'uovo montata, e libre due di zucchero, facendola bollire, e chiarire con alcune gocce di succo di limone; e quando sarà alla cottura di manuscristo, sarà fatto il giulebbe.

Giulebbe d' Anisi. — Schiacciate due once di anisi, e messe in un vase di vetro con due libre d'acqua tra le ceneri calde sintanto, che siasi bene incorporata di quel senso, si colerà dopo dett' acqua per panno, e si metterà nello stainato con la chiara d'uovo montata, e libre due di zucchero, facendole bollire e chiarire, per formarne il giulebbe alla cottura di manuscristo.

Giulebbe di Cedro. — Chiarite due libre di zucchero quasi a consistenza, si metteranno in un vase con oncia una di corteccia di cedro rapata ed una foglia dell' istesso, e dopo un'ora si passerà per panno e si farà lentamente su 'l fuoco addensare.

Giulebbe di Salvia, o Tè. — Caldo un lungo giulebbe di due libre di zucchero si metta in un vase di creta con un' oncia di foglie di salvia, o tè, lasciandole per un' ora in infusione, e dopo per panno di lana, il giulebbe passando, si tornerà al fuoco per tirarlo alla solita cottura.

Giulebbe di semi di Meloni. — Pulite dalla corteccia, e lavate con acqua di fior di aranci due once di semi di meloni, si pesteranno in mortajo di marmo, bagnandoli di tanto in tanto con la stess' acqua, sintantochè sieno finamente ridotti, si passeranno poi per setaccio, e si uniranno col zucchero giulebbato, e tirato alla cottura suddetta.

Giulebbe di Cannella. — Due once di cannella in pezzi si mettano in una boccia di vetro con libre due di zucchero in giulebbe lungo, e si facciano bollire dentro un vase di rame con acqua, fermando la boccia con panno acciò non versi, (ch'è pur a bagno maria) e quando si conoscerà che il giulebbe si è addensato, allora si caverà, e si passerà per colatojo di rame per conservarsi ad uso.

Giulebbe di Fragole. — Giulebbate due libre di zucchero, e tirate alla densa cottura di manuscristo, vi si metterà una libra di fragole stemperate con acqua di cannella, e passate per setaccio; e deposto il tutto in una boccia, si metterà al sole per qualche giorno, acciò vieppiù si addensi.

Giulebbe di Caffè. — Si mettano in una boccia di vetro due once di caffè, abrustolato e macinato, e due libre d'acqua bollente; e tra le ceneri calde si lascino per qualche ora; dopo in uno stainato, passando per panno di lana l'acqua, vi si metterà una chiara d'uovo con libre due di zucchero, e si farà bollire per chiarire il giulebbe, ed addensarlo.

Giulebbe di Capel-Venere. — Con un lungo giulebbe di libre due di zucchero si fa bollire un manipolo d'erba capel-venere, e quando sarà addensato si passerà per setaccio, e sarà fatto.

Giulebbe di Aranci di Portogallo. — Freddato che sarà il giulebbe di due libre di zucchero, vi si metterà rapata la corteccia di un arancio di portogallo con il suo succo, e mescolato il tutto si lascerà un giorno, per poi passarlo per panno, ed addensarlo alla sua cottura.

Giulebbe di Pera Moscarole. — Schiacchiate, che saranno due libre di pera moscarole, si metteranno entro una carafa di vetro con libre quattro di acqua, con la quale si faranno bollire entro un vase di rame con altr' acqua. Si passi dopo per panno la decozione, e vi si metta una chiara d'uovo montata, e libre due di zucchero per formarne il denso giulebbe.

Giulebbe di Agresto. — Disfatte due libre d'agresto, si metteranno a bollire con un lungo giulebbe già fatto, con libre tre di zucchero, e prima di addensarsi si passerà per panno, e si tornerà di nuovo al fuoco per tirarlo alla sua cottura.

Giulebbe di Ginepri. — Lavata in vino moscato una libra di ginepri secchi, si metteranno a bollire in quattro libre di acqua, e fattane una decozione, si colerà per panno, e vi si metteranno libre due di zucchero con la chiara d'uova per formarne il giulebbe, che si farà addensare.

Giulebbe di Cicoria. — Le radici di cicoria con le foglie in buona quantità, nette che saranno, si metteranno in un lambicco con quella dose di acqua, che si stimerà necessaria; E facendo distillare quanto basti, si unirà con lo zucchero, e si farà bollire con la chiara d'uovo, e quando sarà chiarito e denso, sarà buono per l'uso il giulebbe.

Giulebbe di Celse o Morole. — Mentr' è caldo un giulebbe di libre due di zucchero, vi si metterà una libra di celse, o morole, ed in esso si disfarranno, colandolo dopo per panno di lana. Bisogna quindi tornarlo su 'l fuoco per addensarlo, ed aggiungerci alcune gocce di succo di limone, e spumarlo bene.

Giulebbe di Mela Alappie. — Messa una boccia di vetro tra le ceneri calde con libre tre d' acque, e due di mela peste in mortajo di marmo, si farà in quel calore estrarre il senso, e si colerà dopo l' acqua per farne il giulebbe con la chiara d' uovo, e libre quattro di zucchero.

Giulebbe di Giungole. — Le giungole nel peso di libre due, quasi secche all' ombra, si metteranno a bollire in vase di creta sintanto che l' acqua abbia preso corpo, quale freddata si colerà, e se ne farà il giulebbe collo zucchero in libre tre.

Giulebbe di Framboes. — Disfatte due libre di framboes in due libre di zucchero ridotto prima in lungo giulebbe, e incorporati bene con quello sul fuoco, si passerà il giulebbe per panno di lana, e si tornerà sul fuoco per farlo addensare, aggiungendoci qualche goccia di succo di limone.

Giulebbe di Alacca. — Due libre di grani di alacca, ben maturi, si stemprano, e si lasciano fermentare in un vase per un giorno, dopo si passa il succo e si unisce con libra una e mezza di zucchero chiarito, spumandolo bene; ed aggiungendoci succo di limone, o pure pochi grani d' alume per render il colore più vivo.

Giulebbe d' Aceto. — Fatto il giulebbe di sola acqua e zucchero, ed arrivato alla solita densità di manuscristo, ci si metterà tanto aceto purificato quanto basta per darli quel gusto acetoso, ma di un modo piacevole. Si farà riaddensare, e se ne farà l' uso.

Colori varj per Giulebbi. — Mentre bolle una libra di acqua vi si metterà mezz' oncia di cocciniglia, un cucchiajo di cremor di tartaro, e mezzo di alume di rocca, tutto in polvere. Bollendo si proverà sopra un pezzo d' argento per la qualità, e tinta varia che si vuole, poichè crescendo o diminuendo l' uno o l' altra si avrà quel colore che si desidera.

Il color torchino del giulebbe di viole mutasi tosto in rosso se vi s' infondono alcune gocce di spirito di vetriolo; laddove se vi si getta del sale alkalico si fa subito verde.

Qualunque giulebbe poi, che si voglia render più vivo nel suo natural colore, basta che vi si gettino, mentre bolle, alcune gocce di succo di limone.

Buonissimo è anche il mele per far giulebbi, poichè tutti sanno, ch' ei nasce dagli umori più raffinati, e più perfetti delle piante (benchè raccolto dalle Api, e per qualche tempo serbato in certi follicoli entro al loro corpo, e quindi ne' Favi deposto); ond' è tra succhi vegetabili

Con due parti di mele, ed una di aceto si fa il giulebbe detto osmele, facendolo bollire sintanto che cali il terzo, con spumarlo bene, e renderlo chiaro e limpido.

TRATTATO II.

Della Cioccolata.

La Cioccolata, ch' è la più necessaria manovra del Credenziere, è anche la prima bevanda usitata la mattina per ristoro. Ella è un sodo nerastro pastume di materie tutte piacevoli, e nutrienti, che la gente educata nei comodi, e nei piaceri della vita la vuol sorbire calda la mattina, ed il giorno poi mangiarla rappresa, e congelata. E poichè non tutti ne sanno il composto, io ne fo prima il descrittivo istorico, e poi della manovra, e dell' uso.

CAPITOLO I.

Storia della Cioccolata.

Nei primi secoli, sino alla scoverta dell' America, il nome di Cioccolata era totalmente ignoto; ma assoggettatosi l' uomo al giro per iscovrire nuovo mondo, ed indi datosi ad esaminare le produzioni della Natura per lui nuove; fra le tante buone cose vi ritrovò degli alberi, che producevano un frutto nominato cacào. Di questo frutto volle far uso, e a poco per volta per via di esami, e di sperimenti arrivò a formarne il già detto composto, che dall' Indiano idioma il nome ne prese di Cioccolata.

Ciò fu per la prima volta nella Spagna, e da colà passò agli altri popoli del mondo; e trovata da tutti questa pozione piacevole, ed insieme considerata giovevole per la robustezza ed ilarità dello spirito, fu accettata, propalata, ed or più che mai ne' dì nostri magnificata. Secondo ci fa sapere ne' suoi dotti scritti Francesco Redi, noi ne siamo debitori a Francesco Antonio Carletti Fiorentino, poichè egli fu, che nella nostra Italia l' introdusse, e la stabilì sì bene in Firenze fra quella culta nazione, che tra gl' Italiani si è distinta sempre per la eccellenza della manovra, che meriterebbe veramente di essere da tutti imitata.

Di tal piacevole salutar composto se ne legge un ragionato discorso del Dottor fisico Signor D. Antonio Pujati, che riguarda la preservazione de' letterati. Anche con nobiltà e proprietà di versi latini ne ha scritto la

manovra il P. Tommaso Strozzi; e lo stesso con un' armonica e viva cantata ha fatto l' immortal Abate Pietro Metastasio, la quale per alto comando in ultimo s' inserisce.

CAPITOLO II.

Del Cacào in generale.

Nelle remote contrade Indiane, e propriamente nella regione Americana Spagnuola si raccoglie il cacào. Secondo che ci fa sentire Monsieur Sonnerat, e l' Abate Rainal, vien prodotto questo frutto da pianta arborea, di mezzana grandezza, e a misura che cresce getta dei rami inclinati, che non si stendono molto lungi. Le foglie di esso albero sono acuminate, e dentellate come quelle del nostro ciriegio. Vegeta e cresce assai bene in terreno umido e grasso, e secondo il viaggiatore dell' Indie Francesco Antonio Carletti, ha bisogno di coltivo, smovendoli di spesso la terra, e sradicandoli d' intorno l' erbe. Una ombra che lo garentisca continuatamente dagli ardori del sole gli è anche necessaria, e perciò si procura, che tutti gli alberi del cacào si piantino vicino ad altri alberi frondosi ed elevati, la frescura de' quali li fa prosperare, e molto fruttificare; ed anche la vicinanza de' medesimi li difende dalle tempeste dalle quali spesse volte sono distrutti. E tali alberi, che sono di difesa a quelli del cacào, dall' Indiani son chiamati li padri, e le madri del cacào.

A suo tempo, ed in ogni anno, detti alberi del cacào si caricano di fiori, e questi dal loro calice producono una siliqua, ossia baccello, che col crescere viene a farsi in figura di un aguzzo nostro cedro, entro del quale si genera il cacào vestito di un guscio frangibile, ed inviluppato in una sostanza biancastra, divisa in più parti da membrane, fra le quali son collocate le mandorle del cacào, e nel numero di dieci, di venti, sino a trentasei mandorle di esso; ed in modo collocate dalla natura nel baccello, che l' una è divisa dall' altra come gli acini della mela granata. Nel suo frangibile guscio, ossia scorza, è rinchiusa la sua carne, che si divide in molti pezzetti d' intorticciati commettiture insieme, di color lionato scuro, e di sapore amariccio, tenendo in se una certa grassizia, che le dà sostanza, e sapore.

Il baccello nella maturità del cacào, secondo Monsieur Sonnerat, si apre per lungo e mostra il suo mandorlato frutto, già unito e stretto, e la sua scorza a color lionato scuro. Lo stesso Monsieur Sonnerat ci fa sentire, che la raccolta di esso cacào si fa scuotendolo con lunghe pertiche, facendolo cadere o sopra stuoje, o pure sul nudo terreno, ove lo lascian rimanere ammonticchiato per lungo tempo, rivoltandolo però di tanto in tanto per maggiormente farlo maturare, e così farli perdere.

una certa asprezza astringente e disgustevole, che ha tirato dall' albero nel corso del suo crescere. Quindi col lasciarlo su la nuda terra ne viene, che noi lo vediamo in commercio vestito di molta sabbia lucente; ed all' opposto quello, che non ha tal sabbia ci fa credere essere stato scosso su le stuoje.

Ma l' Abate Rainal diversamente lo descrive. Egli ci avvisa, che la siliqua, ossia il baccello ov' è rinchiuso il cacào, si coglie dopo esser passata successivamente dal verde al giallo, ed indi a color di muschio carico. Si fende con un coltello, e se ne separano tutte le mandorle involte nella loro sostanza, le quali si destinano ammonticchiate entro una specie di stufa, per ivi farle fermentare, disseccare, e distruggere il germe; ed indi si espongono al sole sopra delle graticce per terminarne il disseccamento. Il cacào così preparato (continua a dire lo stesso Abate Rainal) si conserva per lungo tempo, purchè però stia in luogo asciutto; sebbene l' uso e l' esperienza ci fa considerare che non è vantaggiosa cosa conservar il cacào per molti anni, poichè invecchiando perde la parte oliosa, e con ciò il sapore, e la sostanza.

CAPITOLO III.

Delle diverse qualità di cacào.

Come che di alberi di cacào se ne sente, con successo grande, il coltivo in molte contrade del nuovo Mondo, per cui se ne vedono in commercio varie le sorti, e le qualità, è di bene che di esse se ne sappia, e per istruzione se ne parli, perchè i diversi climi, ed i varj terreni dà loro un diverso sapore, ed una diversa sostanza; anzi non da tutti si può fare ottima Cioccolata.

Delle diverse qualità di cacào abbiamo in primo luogo quello di Caracco, il quale si coltiva nell' America meridionale Spagnuola, e propriamente nella Provincia *de los Caraquas* nel Messico. Tal cacào si conosce, ch' è di mandorla corpacciuta, rotonda, liscia di scorza cinericia oscura, e sparsa di sabbia lucida, perchè lo fan cadere sulla nuda terra. La sua sostanza, già come si è detto è a color lionato scuro, e di tanti pezzetti intorticciati commessa, grave nel peso, e compatta. Ha un grato sapore, ed il suo amariccio, ch' è d' ogni cacào, più tosto alletta, e piace. Quando è così si può dire, ch'è l' ottimo cacào di Caracco; ma quando si osserva di mandorla piccola, schiacciata, grinza, leggiera, rossastra nell' interno, ed aspra al sapore, allora, quantunque un tal cacào sia di Caracco, è da contarlo per poco.

Il commercio ci porta altro cacào detto della Maddalena, che si raccoglie nell' America spagnuola vicino a quella di Caracca. Questo cacào è

anche ottimo, perchè molto si avvicina alla bontà del Caracco. Si distingue alla mandorla un po più grossa, ed alla sostanza un po più leggicra e rossastra scura; ma per tutt'altro ha un piacevole sapore, scevero dell'amaro astringente, e pregno di molto grasso.

Anche ci viene il cacào Barbice, che lo trasportano da una Colonia Olandese, il quale prende la sua denominazione dal fiume Barbice, che colà scorre, e lungo la riva, di esso n'è la piantagione. È molto leggiere di sostanza questo cacào, ed è anche scevero di grasso, e quando si vuol mettere all'uso per Cioccolata, si ha da mescolare con più parte di cacào di Caracco, o pur della Maddalena, incontrario la Cioccolata fatta col cacào del Barbice assoluto, è di niun gusto, e di niuna sostanza.

Altro cacào anche a noi perviene detto di Sugonusco, che si raccoglie anche dai Spagnuoli colà nella stess' America meridionale. Il piacevole sapore, la grassezza, e la dilicatezza di questo cacào è superiore a tutti gli altri; ma è però leggiere di sostanza. Con tutto ciò è un cacào da ricercarsi, poichè coll'unione del Caracco, o con quello della Maddalena fa Cioccolata la più piacevole, e la più grata. Un tal cacào di Sugonusco si conosce alla piccola mandorla, alla scorsa liscia e sottile, ed al colore chiaretto lionato.

Il cacào di Surinam è anche in commercio, che pur da un fiume, così chiamato, ne prende il nome, e che pur anche nell'America meridionale si raccoglie. Un cacào di tal nome è rotondo ed è grosso. Nella sua sostanza è ottimo, ma perchè abbonda assai di parte acida non è da farne conto. In poca quantità si può mescolare col Caracco, ma molto meglio sarebbe col già detto di Sugonusco, poichè essendo questo di piacevole sapore, e di molto grasso può scemare di molto la parte acida, già detta, del Surinam. Ma il non farne uso, è sempre la più lodevole cosa.

La Provincia di Carsenna, ch'è posseduta parte dalli Francesi, e parte dai Portoghesi colà nella stess' America meridionale, anche ci manda il suo frutto, ch'è il cacào di Carsenna. Presso a poco questo cacào ha la stessa figura che gli altri già descritti, meno che quello di Sugonusco. Se ne fa, di questo cacào, gran consumo in Germania, poichè lo han sperimentato di grassa sostanza, e di lor piacevol sapore. Ma volendosi tra noi servire si ha da mescolare o col Caracco, o con quello della Maddalena.

Con la stessa figura di mandorla ci vien mandato pure il cacào di Guasquil, ch'è pur dall'America meridionale; ma gli uomini di buon senso non ne devono far uso, poich'è scevero di grasso, e vano di sostanza, ed ha un disgustèvole sapore, che niuna droga è atta a togliere, o moderare.

In fine, dall'America meridionale ci viene altro cacào chiamato Marignone, poichè su le rive del fiume di tal nome n'è la piantagione. Di

questo cacào ne fanno grande uso li Portoghesi, ma fra noi lo prezzano poco. La sua mandorla è lunghetta, con scorza liscia, e di colore rossacia scura. È poco sostanzioso questo cacào, ed è anche aspro al sapore. Ha però, più che gli altri cacài, abbondanza di grasso, per cui in unione del Caracco, ma in poca dose, unisce assai bene, poichè se l'uno dà il sapore e la sostanza, l'altro porge la grassezza, particolarmente quando s'incontra lionato nel colore, e maturo nel sapore. Anzi, affinchè riesca maggiormente buono nell'uso, mesi prima d'impiegarlo per Cioccolata, si cuoce, si macina, e si riduce in grossi pani. Con la fermentazione che farà, e col tempo che se li dà viene a perdere gran parte della sua asprezza; ch'è quella che più lo deteriora; e con tal manovra e preparazione si può usare anche a solo.

CAPITOLO IV.

Dello Zucchero.

Dello Zucchero già se n'è parlato al principio di quest'opera. Ora si parla della produzione ed altro.

La produzione dello zucchero è colà nell'America, e nell'Asia. Il commercio di esso si fa dagli Olandesi; e dai Francesi. Lo hanno dall'Indie Orientali, dal Brasile, delle Barbade, da San-Domingo, d'Antigoa; dalla Martinica, e da Surinam. I Francesi però son quelli, che ci mandano l'ottimo, che dicesi del Capo, ch'è appunto quello che servir dee per la Cioccolata, ed altri ottimi lavori.

Si osserva lo zucchero in varie qualità, le quali dipendono dalle varie maniere di prepararlo, e raffinarlo. Il migliore è quello, ch'è depurato dalla parte oliosa e viscosa, come pure dalle parti eterogenie. Ciò si conosce dalla sua grana grossa, ma bianca insieme, lucida, e soda, e che sciogliesi prontamente nell'acqua. Questo è lo zucchero da prezzarsi, poichè questo nell'uso è il più utile, ed è il più piacevole. Quando diversamente, dal già detto, si vede, non è da farne conto per la Cioccolata e per gli ottimi, e delicati lavori, poichè o contiene molta parte impura per non essere stato ben purgato, o che una manovra diversa l'abbia reso scevero di sostanza, e di sapore. Questo è quello zucchero, che si vede farinaceo, ed anche l'altro, che si vede manovrato in grossi pezzi, chiamato zuccotto, per la di cui manovra l'han dovuto assoggettare alla lunga azione del fuoco, per cui ha perduto l'abbondanza de' suoi dolci piacevoli sali, e perciò sfruttato.

Lo zucchero dunque di soda, bianca, lucida, e sapita grana è quello, che servir dee per unione al cacào, per la perfetta manovra della Cioccolata, e dei dolci di qualsisia lavoro; poichè se altro zucchero impiegar

si volesse, s'è inferiore, non solo, che non si avrebbe Cioccolata, nè lavor dolce da sodisfare un palato assuefatto a dilicate pozioni, e bocconi; ma i giovani travagliatori di Cioccolata non potrebbero nemmeno aggire nella macina con franchezza, e con speditezza, nè verrebbe a macinarsi a perfezione il cacào. Si sà, che lo zucchero inferiore contiene in se molta parte terrea, e con essa molta ancora viscosa. La parte terrea, è di ostacolo alla perfetta macina del cacào, perchè tiene sospeso il rullo, ch'è lo strumento di essa, e la parte viscosa con l'azione del fuoco forma un glutine sì tenace e sì forte, che a stento possono li giovani andare su e giù colle braccia, quando che la di loro speditezza dev'esser pronta, e franca.

Ma volendo dal buono averne anche l'ottimo, desidero perciò, che anche lo zucchero perfetto s'abbia da raffinare e rassodare col cimento del fuoco, poichè in esso ci considero anche parte terrea. Ma non intendo io già, che s'abbia da ridurre in zuccotto. Lo voglio in un subito giulebbato per depurarsi, ed indi nuovamente ridotto in grana. Con questo zucchero si può manovrare la più eccellente, e soddisfacente Cioccolata, poichè con la giulebbatura vien depurato, e con la breve ebullizione, che se li dà, non li fa perdere nè il suo dolce, nè la sua sostanza; anzi il fa acquistare un sì dilicato sapore, che molto sodisfa e piace in unione del cocào.

CAPITOLO V.

Delle Droghe.

Le Droghe servono e per condire la Cioccolata, e per reprimere e riscaldare la soverchia refrigerante natura del cacào, considerato così da Fisici esperti. Son queste, ed a piacere di chi la Cioccolata vuol sorbire. Piace ad alcuni la vainiglia, piace ad altri la cannella; aman l'odor del muschio, ed altri voglion l'ambra grigia. Tutte possono, o ad una, o in mescolanza entrare nella Cioccolata, poichè tutte e quattro hanno la fragranza odorosa, tutte la loro attività per condire, per riscaldare, per introdursi, per aggire, e per piacere; e perciò io non mi oppongo a niun volere, nè entro a disputare de' gusti; giacchè ognun sa, che il corpo umano è di struttura elastica, irritabile, ed a diverse sensazioni soggetto. Dico solo il mio sentimento, approvato dalla comune degli uomini di buon gusto, che la droga per condire la Cioccolata è la vainiglia; indi ne viene ancora la cannella. Queste due droghe sono analoghe al cacào, ed allo zucchero, ed insieme piacciono universalmente. Ma poichè mia intenzione è quella di soddisfar tutti, quantunque sia difficile,

procurerò parlare di tutte e quattro le suddette droghe, lasciando ad ognuno la libertà di scegliere.

I. *Della Vainiglia.* — La Vainiglia è una guaina, o un baccello poco più lungo del nostro faggiolo. Secondo che scrive il Signor Pomet nella sua storia generale delle droghe, tale baccello è prodotto colà nell' America, e da pianta erbacea, la quale si distende, e s' intralcia nei vicini arboscelli, o a ramosi tronchi, che artatamente se le conficcano d' intorno. Questa pianta a suo tempo manda il suo baccello, il quale secondo che va crescendo così si va empiendo di umore, e questo, al finir del crescere che farà il baccello, si matura, si assoda, e divien nerastro in modo, che ne tinge ancora la sua guaina, tramandando acutissimo odore. Indi se ne fa la raccolta, ed in tanti mazzetti di circa cento baccelli, li mandano a noi gli Olandesi in commercio, condizionati entro cassette di latta.

I baccelli di vainiglia, e li più perfetti, sono appunto li nuovi, li pieni, li lunghi, li morbidi, li pesanti, e li grassi; ed una tal perfezione della vainiglia, la vainiglia stessa la manifesta, poichè quando i baccelli tramandano un' acuto odore, e molto più quando si vedono tutti all' intorno di scheggiato e lucido nitro vestiti, è una chiara prova della loro eccellenza. Il nitro, in tal modo uscito, indica la freschezza, e la densità della materia pregna di moltissimi sali, che urtando tra loro in virtù della fermentazione, si sviluppano per la pelle del baccello, e ci palesano l'eccellenza con la soave fragrante sensazione. All' opposto, se di tal nitro i baccelli non ne sono vestiti, è sperimentata cosa, o che l'umore in essi, per la vecchiaja, siasi disseccato, o che dalla loro pianta non sono stati ben nudriti; con che niente o poco possono essere di uso alla Cioccolata.

II. *Della Cannella.* — Vien d'appresso la cannella, la quale è produzione, ed è corteccia di pianta arborea dell' Indie Orientali, ove la terra da se manda fuori, particolarmente nell' Isola di Zeylan, e che a noi dagli Olandesi ci vien mandata in commercio.

Più qualità di cannelle si trovano, e ciò ne viene dalla diversità degli alberi da quali si estraggono. Dall'albero giovane e coltivato si estrae miglior cannella, che non si ha dall'albero vecchio, ed incolto. I rami dell' albero anche danno cannella più gentile, e più aromatica, che non la dà il tronco. La più eccellente dunque è la sottile, la liscia, la più facile a rompersi, e quella insieme, che ha colore giallo rossastro, che tramanda odore soavissimo, e masticandola ha un mordente acuto, misto con un certo calore alquanto salso, ma piacevole Una cannella di tal fatta è certa cosa, che non si può estrarre se non che da giovani alberi, e coltivati, ed anche dai loro rami; poichè dai vecchi, dall' incolti, e dai tronchi di essi, per sano pensare, si ha d' avere la scevera di aromatico,

la corpacciuta, la grinza, e la nerastra, chiamata nel commercio cannella matta, che a nulla, o poco vale.

III. *Del Muschio odorifero.* — Il Muschio odorifero ci vien mandato da Levante, e da Ponente, e propriamente dai regni di Boutan, e di Tunquin. Sì nell' uno, che nell'altro luogo si trovano certi animali quadrupedi simili alli nostri caprioli chiamati Garzelli; e questi son quelli per li quali abbiamo il muschio odorifero, che servir anche può nella Cioccolata.

Li già detti animali quando vanno in amore divengono ardenti e furiosi a segno, che se li travasa un certo umore sotto alla pancia, vicino alle parti genitali, e forma una estuberanza a guisa di un tumore cistico, il quale cagiona agli animali una mestizia, che li rende inerti, e mansueti. Di continuo si raggirano, e si ravvolgono striscioni per terra, talche si viene alle volte a rompere il tumore, ed alle volte artatemente lo fan rompere, e così raccoglierne, con l' usata destrezza il denso umore d' esso, ch' è, nell' uscire, rossaccio scuro, ma passato poco tempo si va più ad oscurare, e diviene odorosissimo. Indi lo dispongono nelle vescichette di altri animali, entro delle quali si addensa, e così a noi dall' Indie lo fan pervenire.

Anche fuor delle vescichette ci vien portato il Muschio odorifero, il quale, perchè non sia adulterato, debb' esser secco, di acuto penetrante odore, di color rossaccio scuro, di gusto amaretto, senza grumi duri, e neri, e che posto sul fuoco si consumi intieramente. Ma se manca in una di tali qualità, è chiaro segno ch' è stato mescolato con sangue di cervo, vale a dire, non è da farne uso.

IV. *Dell' Ambra grigia.* — Vogliono alcuni, che l' Ambra grigia sia produzione marittima, e che si estrae dal corpo di certi pesci, i quali per averla mangiata, ne muojono, e così dall' onde son trasportati nel lido, dove se ne fa poi l' estrazione; altri la vogliono un bitume liquido nella terra generato, e che sotterraneamente per vene ne corre al mare, ove condensasi ed assodasi, e con l' impeto dell' onde vien rigettato al lido; altri ancora, che si genera entro certi concavi della terra in forma di bitume. Ma come in realtà sia la cosa, io non la so; so però, che l' Ambra ci vien dal commercio mandata in grossi, in mezzoni; ed in piccoli pezzi, di color cenericio al difuori, e sparsa di piccole macchie nere al di dentro, la quale si liquefà al caldo come la cera. Di tal qualità dev' esser l' Ambra per esser buona, e così tramanda il suo piacevole odore, il quale, a sentimento de' Fisici, corrobora il cuocere, ed il cervello, per la qualcosa ha pur uso nella Cioccolata.

CAPITOLO VI.

Della preparazione dello Zucchero, e delle Droghe.

Acciocchè l'ottimo, e depurato zucchero abbia da fare stretta e soda unione col cacào, si deve macinare, ed anche setacciare; ma se non è giulebbato, prima però devesi asciugare nel forno, sì per facilitarne la pestatura, sì ancora per farli perdere quel tanfo, che alle volte ha di melato, e farli anche acquistare un gusto di cotto, che fa tanto bene col cacào. Anche per altra ragione devesi lo zucchero macinare, e setacciare; poich' essendo la grana di esso molto più dura di quella del cacào, è indubitata cosa, che è di ostacolo alla perfetta macina del cacào; poichè per la sua durezza mantien sospeso il rullo, e con ciò fa restar la grana del cacào grossamente macinata. Se ciò accadesse allo zucchero, questo per esser sale si scioglie facilmente nell'acqua; ma il cacào, ch'è un corpo, che non può sciogliersi, devesi assolutamente macinare; sicchè volendo unire in macina cacào e zucchero, per rimaner ben franto ed a fino tatto macinato il cacào sotto al peso dell'aggitato rullo, la già detta manovra si ha da usare nello zucchero.

Della Vainiglia. — La Vainiglia per esser materia troppo densa, grassa, e fragrante insieme, non si ha da pestare a solo; poichè mentre si aspetta, che per via di replicati urti di pesante pestello si asciughi, e si riduca in polvere per setacciarla, ed indi metterla per condire la Cioccolata, già si è resa scevera della parte aromatica, fragrante, e gustosa. Ma per far che la vainiglia rimanga nella sua odorosa attività, bisogna pestarla, o di unita con cannella, o pure con zuccotto; e per sei once di vainiglia posson servire due di cannella, o di zuccotto. Questi due corpi aridi asciugano la grassezza della vainiglia, e l'assoggettano per minor tempo all'urti del pestello, onde si fa meno evaporazione, ch'è quello, che si deve cercare per far rimanere la droga nella sua natura, cioè gustosa e fragrante.

Della Cannella. — La Cannella ha una natura opposta alla vainiglia. Quella ha bisogno di un corpo arido per disseccarsi nella pestatura, e così renderla spedita, e pronta allo scioglimento; ma questa di un corpo umettante e grasso per arrestarne la molta evaporazione, che accaderebbe se a solo si pestasse. Per impedire la molta evaporazione, mio pensiero sarebbe (che invece di pestarsi la cannella) si macinasse, appunto come si fa dagl'Inglesi con la corteccia di china. Ma quando ciò non si volesse fare, è da rimediare in altro modo. Il cacào è nel caso del rimedio, sì perch'è grasso, ed è pastoso, onde può impedire la evaporazione, sì ancora ch'è la stessa materia nella quale si ha da incorporare la cannella; e la dose del cacào potrà essere di due once, in sei di cannella.

Del Muschio odorifero. — Il muschio è materia anche grassa; ma è meno della vainiglia; ma non perciò si ha da pestare a solo. Si farà della maniera già detta della vainiglia, e per la stessa ragione ancora, minorando però la dose o dello zucchero, o della cannella, giacchè il muschio per esser meno grasso della vainiglia è anche più disseccato, onde si pesta, e riducesi più presto in polvere.

Dell' Ambra grigia. — Per ridurre in polvere l'ambra non ci è bisogno di corpo estraneo, perchè non solo, che non è nè grassa nè secca, ma ancora perchè la poca sua evaporazione non li fa perdere il gusto, e l'attività. Con tutto ciò si pesterà senza miscela di altro corpo, ma dopo che con li colpi del pestello si vedrà tutta finamente franta e stritolata, per via di pressanti reiterate giravolte di esso si ridurrà in polvere, o pure si macinerà, ed indi setacciata si userà come le altre droghe, e così resterà intieramente attiva ed odorosa.

CAPITOLO VII.

Delle varie dosi di Cioccolata.

Prima di venire a descrivere le varie dosi che fansi di Cioccolata, è da sapersi, che sebbene per una certa costumanza di manovra, ogni cotta di Cioccolata vien composta con tanta robba da farne circa trenta libre, la dose però, ed il composto della medesima è sempre vario, perchè ogni uomo non solo è vario nelli gusti, e negli appetiti, ma lo è pure nella dissimiglianza delle idee, le quali producono altretanti varj, e diversi giudizj, che alle volte lo trascinano ad una strana volubilità, percui ben volentieri si nausèa di quello, che per natura è ottimo e che più volte ha lodato, e si appiglia a quello, ch' è in se cattivo, ed egli stesso ha in più incontri biasimato. Le dosi dunque si han da regolare a seconda del vario piacere degli uomini.

Anche le dosi si han da regolare con la natura del cacào, in rapporto alle varie loro qualità; poichè essendo in varie regioni la loro produzione, sono pur anche varj in sostanza, ed in sapore, e perciò han bisogno ancora diverse mescolanze nel loro uso; sicchè minore, o maggiore dev' esser la dose dello zucchero. Anzi la stessa quantità di zucchero, che non è della stessa qualità, alle volte, o non è bastevole a condire la stessa quantità di cacào che altre volte ha condito, o pur sarà soverchia. Ciò addiviene e dalla varia natura del cacào, ed anche dallo zucchero; poichè o questo sarà scevero dei piacevoli dolci sali, e sul cacào di natura aspro è poco; o che di sali dolci abbonda, e questo poi al cacào non aspro è soverchio su la stessa quantità. Ma oltre al detto fin quì, il sapore, e la solubilità dello zucchero sono proprietà delle quali è dif-

ficile fissarne i limiti; giacchè dipende ancora dalla dissuguaglianza dei nostri organi, per cui ad uno può destarli una sensazione più dolce, e ad altro meno. Insomma, per incontrare si ha d' analizzare la natura dei generi componenti la Cioccolata, e l' attitudine, e sensazione dell' uman palato.

Dopo aver parlato della istabilità e della vicendevolezza de' gusti, veniamo intanto a quel che si può e si deve fare in rapporto al gusto comune, ed ai generi componenti per una cotta di Cioccolata, che per maggiormente soddisfare, ne descriverò varie dosi, nelle quali non intendo toglier la libertà di diminuire, o accrescere a loro talento detti generi, o pur naturali dall' una all' altra dose, secondo il gusto di chi cerca la Cioccolata, fra quali vi son quelli, a quali piace mescolarci anche parte di caffè.

Prima dose. — Libre 28 di cacào Caracco crudo, che cotto e pulito, danno un quarto di sfreddo, rimangono libre 21; con esso libre 11 di zucchero, once 4 manteca di cacào ed once 6 di cannella. Manovrato tutto, secondo il detto peso, viene a dare di Cioccolata libre 32 ed once 10.

Seconda dose. — Cacào Caracco, e Sugonusco di ugual peso libre 30 crudo, che cotto si riduce a libre 22; zucchero libre 10, vainiglia once 6, e cannella once due. Dà di Cioccolata libre 34 ed once 3.

Terza dose. — Caracco, e Marignone di ugual peso libre 20 crudo, poi cotto libre 19 e mezzo, zucchero libre 11, muschio once 4 e cannella once 2, dà di Cioccolata, libre 31 once 6 e mezzo.

Quarta dose. — Caracco col quarto di Marignone libre 20 crudo, che cotto poi libre 21, zucchero libre 11, vainiglia once 4, e cannella once 2. Dà di Cioccolata libre 32, e once 6.

Quinta dose. — Caracco col terzo di Marignone libre 26 crudo, e dopo cotto libre 19 e mezzo; libre 11 zucchero; once 6 ambra, e once 2 cannella. Dà di Cioccolata libre 31 ed once 2.

Sesta dose. — Caracco con due terzi di Sugonusco libre 30 crudo, e cotto libre 22, zucchero libre 10 cannella once 4, e vainiglia once 2. Si ha di Cioccolata libre 32 e once 6.

Settima dose. — Caracco col quarto di caffè libre 26 crudo, che cotto libre 20, zucchero libre 10, cannella once 3, e vainiglia once 6, dà di Cioccolata libre 30 once 9.

Ottava dose. — Caracco col quarto di Sugonusco libre 30 crudo, e cotto poi libre 21 e mezzo, zucchero libre 10, cannella once 6, e muschio oncia, 1, viene a dare di Cioccolata libre 31 e once 7 e mezzo.

Nona dose. — Caracco, Sugonusco, e Marignone di ugual porzione libre 30 crudo, che cotto libre 22, zucchero libre 11, cannella once 6, ed ambra once 4. Di cioccolata se ne ha poi libre 33 e once 10.

Decima dose. — Marignone libre 25 crudo, e dopo cotto libre 19, zucchero libre 12 e mezzo cannella once 4, e vainiglia oncia 1. Di Cioccolata dà libre 31, e once 10.

E' da sapersi però, che il peso di Cioccolata nelle già descritte varie dosi non è mai da ottenerlo in quel dato certo; poichè trovandosi cacào più, o meno scorzuto; l'attorratura di esso portata al più, o al meno disseccamento; lo zucchero pregno di più, o meno parte impura; la cannella, o altra droga in minore, e maggiore evaporazione; e la intiera manovra della Cioccolata curata più o meno, fa sì, che un tal composto viene a dare once più, o once meno del già segnato e descritto peso.

CAPITOLO VIII.

Della prima cottura del cacào.

Il Cacào per lo composto della Cioccolata, non deve usarsi crudo, ma bensì cotto. Per averlo a perfezione si deve assoggettare all'azione del riscaldato forno. Il calore del forno ha un azione leggierissima, ma penetrante insieme, che insensibilmente dissecca, ma penetrante insieme, che insensibilmente dissecca la parte umida, in cui il cacào contiene l'amariccio, senza che pregiudichi alla parte oliosa, in cui si contiene la sostanza. Il forno toglie al cacào un qualche difetto, e gli accresce anche il sapore; poichè l'alto, e spazioso vacuo di esso porge al cacào un comodo da poter esalare quella tanfa eterogenia, che in se esteriormente contiene, e che qualche volta ancora interiormente ave acquistata per la soverchia maturità.

Che se poi del forno non si volesse far uso, devesi far uso di un altro strumento, che le veci di esso abbia da farne. Potrà servire quello portatile di ferro, fatto in forma di un grosso tubo, disposto entro la sua cassa, ed assoggettato all'azione di carbone acceso, sopra del quale si farà continuamente girare, ma da mano spedita ed uguale, fintanto che se ne conosca quella cottura, che si brama, giacchè non sempre dev' esser la stessa.

Bisogna avvertire, che siccome l'azione del fuoco agita tutto l'umore del cacào, e con ciò lo viene ad ingrossare; così il tubo non si ha da empire tutto, ma per due terzi, acciò possa con franchezza, anche ingrossato, raggirarsi, e venir così ugualmente a cuocersi. Al contrario, se tutto il vuoto del tubo si venisse ad empire di cacào, ingrossandosi questo, siccome accade, verrebbe a bruciarsi quello intorno alle pareti di esso, e quello di mezzo ne resterebbe crudo per mancanza del moto, e dell' azione del fuoco, che non può penetrare.

La cottura del cacào non può determinarsi in questa prima, perchè

trovandosi vestito della sua scorza, non si può, a tutto rigore, conoscere il punto vero della sua perfetta cottura, ch'è quella di vederlo vestito di untuosità; che perciò bisogna levarlo dal fuoco prima che sia di tutto punto cotto, ed attorrato; ed oltre a ciò, se pur anche terminar si volesse, non è neppure da farsi; poichè la scorza stessa si tirerebbe tutto il grasso, e con ciò si sfrutterebbe.

CAPITOLO IX.

Della seconda cottura del Cacào.

Data già, nel modo descritto, la prima cottura al cacào, si passerà dopo alla seconda, che dicesi attorratura. Con arte si romperà, e si pulirà e dalle scorze, e da quei duri legnetti, che si trovano nel corpo del cacào, che sono di esso li germi. Pulito che sarà, si metterà entro una piana e larga padella di ferro con sotto lento carbone acceso, ma elevata da esso da circa un mezzo palmo, affinchè non sia con veemenza percossa dal fuoco. Dal principio per tutto il tempo dell'attorratura si girerà, e si rimescolerà con mestola di legno sin tanto che si conosca, che siasi bene attorrato, e che già va traspirando il grasso, ch'è il segno della sua perfettissima cottura, la quale si manifesta ancora con la grata odorifera fragranza. Si toglie allora la padella col cacào dal fuoco, e dentro della medesima con replicate scosse si sventola, acciò perda l'ardenza del calore, che maggiormente lo disseccherebbe. Basta solo il mantenerlo in un certo grado di caldo da non poterlo disseccare dal grasso, ma che sia solo atto alla facile triturazione in sulla pietra, poichè s'è freddo, tale triturazione, si fa a stento.

Ma poichè nel rompere e scorzare il cacào resta e per natura, e per manovra in più disuguali parti diviso, l'accortezza del travagliatore dovrà esser quella di metter prima nella padella i pezzi più grossi, indi li mezzani, ed in ultimo li piccoli; e la separazione di tutte e tre le diverse grossezze si farà con tre diversi crivelli. Così verrà egualmente attorrato; poichè se tutto in un tratto si mettesse nella padella il cacào, verrebbe senza dubbio dissuguale, perchè mentre si aspetta la cottura delli grossi pezzi, li mezzani già son cotti, e li piccoli si sono scotti e bruciati.

Si ha da sapere anche di più, che non tutti li cacài han bisogno la stess'azione del fuoco, e lo stesso tempo per l'attorratura, anzi alle volte dev'esser anche varia nella stessa sorte e qualità di cacào. Avrà uno la polpa più tenace e fibrosa, ed altro all'opposto più tenera e dilicata. All'uno dovrà essere un pò più attivo il fuoco, e più lungo lo stare in esso, acciò possa penetrare in in tal tenacità; ma all'altro devesi dare più

leggiera, e più breve, per la facile introduzione, che il cacào stesso porge al calore.

Pur anche si ha d'avvertire, che quando s'incontra cacào di natura e tenera e dilicata, e che si conosca, che anche alla leggiera, e breve azione del fuoco cava subito l'olio senza passare al suo nerastro colore, siccome dalla più parte degli uomini è ricercato, rimedio dell'arte è questo di toglierlo dal fuoco subito che si vede l'espressione dell'olio, e di esso cacào prenderne la ottava parte, la quale, in altra piccola padella versata, se ne continuerà l'attorratura, sino che si conosca che sia biscottata, ed annerita. Questa parte minore di cacào mescolata con la maggiore, ch'era già cotta, ma non avea il colore bramato, colorirà la detta parte maggiore per mezzo della mescolanza, e della macina. Così facendo, si verrà a sfruttar solo una piccola parte del composto, ma non l'intiera, siccome accade se una tal diligenza non si usa.

Vi sono anche degli uomini a quali piace loro il vedere la Cioccolata di color rossaceo chiaro, che chiamasi alla Spagnuola; Allora si farà con la sola prima cottura, e si farà con lento fuoco, acciò insensibilmente il cacào sia disseccato della parte umida, senza l'espressione dell'olio, e senza che venga ad acquistare il nerastro colore.

CAPITOLO X.

Della tritura, e macina del Cacào.

Per far che del cacào se n'abbia a formare un pastume, onde poi Cioccolata chiamar si possa è necessario triturarlo, ed a fino tutto macinarlo. A far tal lavoro, per ora altro strumento non si è trovato, se non che una pietra quasi marmorea, e molto ferrea, resistente al fuoco, dal quale dovrà esser sempre percossa, e di continuo accalorata per la perfetta macina di esso cacào. É questa pietra a bella posta fatta, cioè curva, dissuguale nell'altezza, larga circa due palmi, e lunga circa tre, e che dal commercio ci vien portata dal Genovesato. Ha per contrasto un rullo della stessa sua materia, ch'è di giusta grossezza in modo da tenersi tra le mani a traverso di essa, sopra la quale con le braccia or curve, ed ora stese, e con arte, e pressione strisciando, e rullando, fa sì che il cacào si viene a triturare, ed a macinare sì fino, che riducesi quando in un denso fluido, s'è a solo macinato, e quando ad una tenera pasta, s'è con lo zucchero mescolato.

L'uomo Cioccolattiere in due posizioni può travagliare in su la pietra, per rendere spedito il suo lavoro, e questo ancora in due maniere lo può fare, cioè o col macinare assoluto cacào, o col cacào mescolarci lo zuc-

chero; e perciò fare o si situerà all' impiedi con la pietra fissa su di un pancone, o in ginocchi con la pietra per terra.

Ma sia l'una, o l'altra la sua situazione, egli dovrà in su la pietra e col rullo alle mani rompere, e triturare tutta la intiera dose del cacào, e secondo di esso se ne accresce la tritura, così si farà cadere in un bassojo, ossia martorella di lamina di stagno vestita, e non mai in su del legno, o della carta, che si attrarrebbe il grasso. Per questa prima manovra appena dev'essere riscaldata la pietra, ma il cacào però dev' esser caldo per la facile triturazione; vale a dire, si ha da triturare subito fattane l' attorratura.

In tal maniera preparato il cacào si passerà dopo a farne la fina macina, mettendolo a poco per volta su della pietra riscaldata, ma in quel grado di calore, che si conosca proprio per la speditezza della macina, che se è di troppo, non solo che viene a disseccarsi il grasso, ch' è la parte migliore del cacào, ma per la effervescenza soverchia ne resta anche di cattivo sapore. Stia dunque in ciò avvertito il travagliatore, ed usi anche la forza dell' arte per ridurre, colla macina, la grana del cacào in un denso fluido, che a mandate si farà cadere nel bossajo, già dette di stagno.

Terminata la macina della dose del cacào, si dovrà mescolare con la proporzionata dose di zucchero, e della scelta droga. E perchè per la lunghezza della intiera macina del cacào più parte di esso si è rassodato ed indurito, necessità vuole, che si metta tutto a sciogliere sopra la riscaldata pietra, e così sciolto e liquefatto che sarà, farne con l' uno, e con l' altra la mescolanza, la quale si dovrà fare con leggiere, ma destre rifrazioni col rullo in su la stessa pietra, e far sì, che ogni parte sia mescolata col tutto, e tutto abbia unione con la parte.

Passando poi alla maniera di macinare il cacào col zucchero insieme è da sapere, che franto che sarà il cacào, e caldo come si trova, si metterà in un gran bassojo di stagno, entro al quale si mescolerà con lo zucchero, ed in quella dose già dapprima stabilita. Indi a poco per volta si metterà sopra l'alto della pietra, che già trovasi accalorata, ma disposto a strati per imboccarsi sotto al peso del rullo, il quale da braccia attive guidato, a forzate strisce si manderà avanti ben macinata la pasta.

In questa diversa manovra la pietra della macina dev' esser meno riscaldata, non solo per non alterare e disseccare il grasso del cacào, ma vieppiù per non far glutinire lo zucchero, che sarebbe di ostacolo alla speditezza della macina. Basta un calore atto a tener riscaldata la massa da macinare; per esser facile la speditezza delle braccia, e così aver anche sciolta la materia sotto al rullo. In questo modo si terminerà la intiera macina, si condirà dopo con la quantità della destinata droga, si mescolerà in maniera, che la droga si disperda per ogni minima parte

del tutto, per via di rifrazioni sopra la stessa pietra, e sarà fatta la Cioccolata.

CAPITOLO XI.

Della divisione della Cioccolata.

Il descritto composto, o nell'uno, o nell'altro modo manovrato ed eseguito, già si chiama Cioccolata, la quale per disporsi all'uso si ha da ridurre in porzioni di una, di due, o di tre a libra entro cassettine di latta, che, in luogo freddo, e ventilato si faranno raffreddare, ed indurire; o pure si dividerà in tante pezzette di once, o in altra figura e peso. Prima però che a tal divisione si venga si spruzzerà tutta la massa della Cioccolata con dell'acqua fresca, a fine di arrestarne l'untuosità, e così renderla facile a maneggiarsi. Indi si verserà sopra di una gran lamina di stagno, e così poi sen faranno le divisioni.

Si ha d'avvertire ancora, a non mettere troppo calda la Cioccolata entro le cassettine, poich'essendo materia grassa, e non avendo all'istante un freddo attivo per arrestarla, ed assodarla, volentieri ne rimane dissunita nelle sue parti; ed oltre a ciò, trovandosi anche la Cioccolata in fermentazione tumultuosa, ed in evaporazione grande per l'azione del calore, è fuor di dubbio, che s'è troppo calda, ne resta internamente sfibbrata e lasca nell'unione, ed anche rossacea nel colore, ed esteriormente macchiata; che sebbene tutto ciò non deteriora il sapore, nè l'odore, toglie però quel bello, che in tutte le manovrate cose, anche per maggior soddisfazione, si richiede.

Dalle sì fatte ragioni si può anche comprendere, che la manovra della Cioccolata è da farsi nell'inverno; stante nell'està per l'aria riscaldata non si assoda, e ne viene quel che si è detto.

CAPITOLO XII.

della Cioccolata da rifarsi.

Qualche volta accade, che s'abbia a liquefare la Cioccolata da qualche tempo fatta. Ciò ne verrà o perchè non abbia incontrato la piena soddisfazione, o perchè con altra Cioccolata di vario composto si voglia unire, o per la lunghezza del tempo siasi resa scevera di sapore, e di odore, o perchè, in fine, di figura e di forma si vuol cambiare. Sia però qualunque la cagione, badar si dee, volendo ciò fare, a non metterla entro padella di ferro (ove scioccamente taluni una tal operazione fanno) a cagion che il ferro è un minerale, ed è una materia, che priva di umido, non può sostener calore senza bruciarsi; onde posta al fuoco, e riscalda-

tasi con entro materia grassa, ed insieme di aromi condita, e senza punto di umido, siccome in fatti è la Cioccolata, non solo, che entro della padella si verrebbe a disseccare il grasso, e a distruggersi la droga, ma quel ch'è peggiore farebbe acquistare un sapore di bruciato acre, qual sapore disgusta più di qualunque altro difetto, che la Cioccolata potess' avere.

Per evitar dunque un tale sconcerto, è da farsi tale operazione sulla pietra medesima su la quale è stata manovrata la Cioccolata, e la quale si è imbevuta delle parti più fine, e più dilicate di essa, per cui si è quasi con la pietra stessa naturalizzata; onde facendosi sopra di essa la liquefazione non solo che la Cioccolata non deteriora nel sapore dell' ottimo suo composto; ma non le può nemmeno fare acquistare altro estraneo e dispiacevole, siccome accade, se nella padella di ferro tal liquefazione si viene a fare. E ciò fatto si ridurrà di bel nuovo in porzioni.

CAPITOLO XIII.

Come, e dove conservar si dee la Cioccolata.

Indurita, che sarà la Cioccolata, della quale se n'è intesa la manovra, si sformerà dalle sue cassette, e ad uno ad uno li pezzi di essa, a fina e bianca carta s' involgeranno, ed indi si destineranno in un luogo di conserva.

La Cioccolata, più che gli altri corpi, è suscettibile a ricevere qualunque odore, o sapore da quel corpo, che se l'avvicina e se l'accosta; siccome è pur anche facile il tramandare il suo. Se ciò accade, cioè se si conserva insieme con altre cose, della Cioccolata ne resta la sola forma, ed il solo colore, che val quanto dire, un corpo o pregno ed imbevuto di un altro sapore, o scevero di ogni sensazione. Per evitar ciò, è necessario, che la Cioccolata si conservi in un luogo asciutto, lontano da qualsisia altro corpo, ed insieme entro cassette o foderi vestiti di lamine di stagno; poichè se dentro al nudo legno si assoggetta, il legno stesso, ch'è arido e poroso, anche tira a se la parte fragrante, e gustosa.

E sebbene tutte le create cose sono in una continua fermentazione, e con ciò in una evaporazione sempre, noi però di molte cose non ne sperimentiamo li danni, ma della Cioccolata certo che sì. Evaporata, o attratto altro sapore, la Cioccolata a nulla vale; e poichè con una tale evaporazione non si può impedire la fermentazione, economico rimedio sarà, lo che si è detto, cioè di lasciarla a solo, ed in foderi vestiti di lamine di stagno. S'impedisce con ciò l'attrazione o in essa, o da essa; e la evaporazione si raggirerà, e si arresterà intorno a se; e così avrà lungo uso, perchè sempre ottima nelle sue parti e di odore, e di gusto.

CAPITOLO XIV.

Del Grasso del cacào.

Il grasso del cacào è quella parte oliosa, che si vede traspirare quando di esso se ne fa l'atterratura. Da tutti i cacài (già dal bel principio descritti) si può estrarre grasso, ma non tutti ne contengono egualmente, nè di tutti bisogna servirsi. Quello però, che si è sperimentato proprio per ciò fare è appunto il cacào Marignone. In esso si contiene molto grasso, e con esso la cosa riesce di maggior vantaggio.

Dal cacào Marignone dunque se ne prenda quella quantità che si vuole, si metta in una larga padella di ferro, entro la quale si aggirerà per poco sopra di acceso violente fuoco, a sol'oggetto di smoverli da dosso la scorza, e non già per cuocerlo, e così renderlo facile allo spogliamento da essa. Ciò fatto, si pulirà, e se ne farà la tritura, ed inseguito la fina macina, come se per Cioccolata servir dovesse, dipendendo da questa manovra la più, o meno estrazione del grasso. La pietra in ciò fare non devesi riscaldare, sì per non far concuocere il grasso, sì ancora per non far di esso disseccamento.

Macinata che sarà la intiera quantità del cacào, si metterà a bollire in una proporzionata caldaja, e con tant' acqua, che bollendo a lento fuoco per circa quattr'ore possa anche rimanere suppiena, sopra la quale, siccome andrà bollendo, così il suo olio si fonde, e si separa dalla parte parenchina, e dalla parte estrattiva, e così si vedrà galleggiare sulla superficie. Dopo tal tempo si leverà la caldaja dal fuoco, e levata, vi si dovrà versare dentro un boccale d' acqua fredda, ad oggetto di vieppiù far rimuovere, e rialzare il grasso, che trovasi nel corpo della materia inviluppato, attaccato, e disperso. Si metterà in luogo freddo, e si farà rappigliare per levarlo facilmente.

Rappigliato, ed indurito, che sarà il già detto olio sopra della torbida decozione, diviene un grasso congreto, bianco, e più consistente del butirro, e del sevo. Si leverà, e si pulirà per quanto si puole; indi si metterà in altro vaso di rame con una giusta quantità di acqua chiara, ed in essa si farà liquefare per poi passarlo per panno lino, e farlo cadere in acqua fredda, per nuovamente sopra di essa farlo rappigliare, ed indurire. Questa manovra si farà per la seconda volta, a fine di rendere il già detto grasso di tutto punto depurato e bianco; ma in ultimo si farà cadere entro piccoli vasi suppieni d' acqua fredba, ne' quali si rappiglierà, s'indurirà, e ne prenderà, insieme, la forma, e la figura. Da ogni libra di cacào se n' estrae da circa once tre di grasso.

Dai vasi, in ultima manovra, si leverà il descritto estratto grasso di cacào, si asciugheranno ad uno ad uno li pezzi di esso con panno lino,

e si terranno conservati entro i vasi di fina creta, ed in luogo fresco.

Una tale operazione si può fare anche per espressione, come si fa coll' olio di mandorle; questo grasso si mantiene più che gli altri a non rancidirsi.

Questa è la intiera manovra di quanto si puó fare del cacào, in rapporto alla Cioccolata, portata per i suoi principj, avvalorata con le cognizioni della Natura, ed eseguita con le regole dell'arte, per quanto sino a nostri tempi si è potuto considerare, e ricercare in favore del pubblico.

TRATTATO III.

Del Caffè.

Il Trattato del Caffè è in oggi di necessità, poichè in tutti i giorni, ed in tutte le ore la Pozione di Caffè da tutte le persone, e per ogni parte del Mondo si bee. Colla scorta dei veridici Scrittori, e dei Viaggiatori valenti, e coll' esame, e pratica ne dirò quanto conviene in rapporto al suo tutto, ed in rapporto all' uso in varie pozioni, per così piacere, e soddisfare non solo il genio, ma pur l' umana volubilità.

CAPITOLO I.

Istoria del Caffè.

La voce Caffè è totalmente Araba. I Turchi la pronunciano in un modo, e gli Arabi in altro. Da certi Arabi si dice esser nome generico per ogni cosa che toglie l' appetito; da altri per ogni cosa che lo promove, e da altri poi per ogni cosa, che dà forza e vigore. Secondo i Naturalisti Europei, il Caffè è un seme, o bacca, o come altri, una fava, o legume prodotto da pianta arborea colà nell' Arabia felice. Linneo la chiama *Caffia Arabia*; il Bomare *Caffière*, e l' Abate Rainal *Jasminum*, perchè, dic' egli ha molta analogia col gelsomino Arabo. Cotesta pianta produce il frutto, che a noi porta il nome di Caffè. Il Salmon ce lo rappresenta in forma di una ciriegia, ed il Bomare in figura di un piccolo ovale baccello, entro del quale stan due mezze fave, ossieno semi, di figura ovale di minuta grossezza, di un color verde pallido, convesse da un lato, e piane dall' altro, per la qual parte stanno unite, ed hanno in essa una fenditura formata dal cordone umbellicale, che le nu-

driva quand' erano a formarsi, a crescere, e ad assodarsi su la loro madre pianta.

Dette fave ci pervengono secche, condizionate entro barili, entro botti, ed entro sacchi, dalle quali, con una certa quantità, e secondo il gusto presente di tutta l' Europa, abbrustolate, e polverate, se ne fa nerastra decozione in acqua, ed indi con zucchero se ne compone calda bevanda denominata Caffè, la quale per ragionato pensare, e per comune uso, si bee la mattina; al dopo pranzo, ed in altre diverse ore del giorno a volontà, e piacere.

La rimota istoria de' trasandati tempi ci narra, che il primo, che ne facesse di cotesto seme decozione e bevanda, sia stato un Monaco Superiore di un Monastero nell' Arabia, il quale volendo, che i suoi Monaci non fossero oppressi dal sonno nelle notturne ore del coro, ne facesse loro bere di sì calda preparata decozione. Ciò, egli, apprese dalle Capre, che pascolando per colà, e mangiando di tal frutto, dagli effetti, e dalla relazione del Capraro si vide, che le tenea libere dal sonno. Altri poi ne vogliono inventore un divoto Mufetti, il quale, perchè volea, che la sua notturna orazione fosse più lunga di quella degli altri, senza esser preso dal sonno, si serviva anch' egli della bevanda del Caffè; e che anch' egli dalla vigilanza delle Capre l' aveva appreso. Ma senz' altro cercare, il vero si è, che l' invenzione e l' origine di questa usitatissima, in oggi, bevanda ne viene dagli Arabi, come cosa estratta da un frutto del patrio loro suolo. Da essi passó poi ai Turchi, ai Persiani, ed in seguito, in tutto l' Oriente. In oggi è comune in tutta l' Europa, e secondo li scrittori la è coll' epoca di circa cento anni. Li Veneziani vogliono, che sieno stati i primi che le diedero uso in Italia. E sebbene in Europa, ed in Italia particolarmente, ebbe molti contrarj, e qualcuno ve n' è anche adesso; pure, mercè la frequenza, è in oggi nel più alto grado della lode, e della bizzarria.

CAPITOLO II.

Della pianta del Caffè, suo sito, e coltivazione.

La pianta del Caffè cresce abbondevolmente nell' Arabia felice, e propriamente nel Regno di Jemen. Secondo il Bomare ama grasso terreno, e spesso lo desidera inaffiato, in modo che resti sempre umido, meno che quando ha frutti maturi, poichè l' umido di troppo l' allungarebbe il loro disseccamento. Anzi per vegetare, crescere, e fruttificare di meglio, assi a piantare in luogo riparato e difeso, come fra alberi alti e frondosi, l' altezza e frescura de' quali le difende da venti, e dagli ardenti raggi del sole. In fossa larga due palmi, e di quattro profonda la destinano

quando la trapiantano, e la riempiono dopo col terreno framischiato di spungose pietre, a fine di mantener sospeso lo stesso terreno, sì per non opprimer le radici, sì ancora per dare all' acqua più franco e libero il suo intromettersi. Con una sì fatta cura cresce la pianta del Caffè da circa trenta palmi, ma il suo tronco non eccede il diametro di cinque once. Coverto si vede il tronco di una corteccia nodosa tra 'l bruno e biancastro colore, e dall' una e l'altra parte di esso da' rami pieghevoli ed inclinati, e foglie larghe, lunghe, lucide al disopra, e pallide al disotto, simili in parte, a quelle del nostro cedro, ma non aguzze, nè sì larghe: e tali foglie anche dalla natura son collocate in essa pianta, l' una dirimpetto all' altra, vestendo sempre la loro pianta con verde, e la loro freschezza dando ad essa tutte le Stagioni.

Fra lo tronco, e le ascelle delle foglie tramanda, quest' arborea pianta di Caffè, li suoi fiori, ed in numero di quattro in cinque. Sono bianchi alcuni di essi, ed altri rosacei, ma sì gli uni, che gli altri sono odorosissimi, e la loro figura è come un picciolissimo imbuto frastagliato in cinque parti, a somiglianza del nostro gelsomino. Sì fatti fiori quando sono al maturo, e già caduti, lasciano il frutto, già detto di sopra, come una ciriegia, o come un ovale baccello. Ma sia dell' una, o dell' altra grossezza e figura, nel primo comparire si vede di color verde, ma col passar di giorni si cambia in rosso, e maturo poi a color nerastro rossaceo. Entro di sì detto baccello, ed involti entro di una ferolare sostanza, trovansi i due semi, o fave, distaccate da una sottilissima membrana, le quali a misura che van crescendo s' indurano sino al loro disseccamento. Così accade in più tempi dell' anno, raccogliendo da essa pianta frutti; poichè mentre si raccolgono i maturi, si apparecchiano con successione continua gli acerbi, e si vedono i fiori per portar gli altri. La raccolta però più grande è nel mese di Maggio.

La raccolta dei già maturi frutti si fa stendendo sotto dell' albero larga tela, ed esso albero o con mani, o con pertichette scuotendo, fa sì che gli frutti maturi facilmente cadono. Fatta poi la raccolta si espongono al sole per disseccarli, ed indi schiacciar i loro gusci con gli adattati loro stromenti. E fattane poi de' semi la scelta, questi di nuovo si espongono al sole per maggiormente diseccarli, e così renderli sani, e pronti al lungo, ed esteso commercio.

CAPITOLO III.

Riflessioni sulla piantagione del Caffè.

Sino al decimosesto Secolo gli Europei han creduto, che le piante del Caffè non allignavano se non, che nell'Arabia; ma con l'esame, e con l'esperienza si vidde il contrario; poichè per insinuazion del Signor Witzen al Signor Van Stoorn Governatore generale della compagnia Olandese nell' Indie, da esso lui fece trasportare in Batavia, ed in diverse Colonie Europee tali piante di Caffè, le quali piantate, e coltivate, con arte, crescerono, e fruttificarono egualmente che nell'Arabia. Al presente nell'Isole Olandesi dell'America, particolarmente in Surinam, ne coltivano moltissime. Anche li Francesi fanno lo stesso nell'Isola di Borbone, che stà in faccia a quella di Madagascar in Africa. In Cajenna, ch'è Colonia pur' anche Francese Americana, si fa di Caffè pur' anche raccolta grandissima. L'esperienza ha fatto pur conoscere, che le piante del Caffè fruttificano alla Martinica, in San-Domingo, alla Cualdalupa, tanto all' Isole Antille, che in quelle del Vento; ed in tutti gli Orti Botanici di Europa, siccome si osserva in quello del sito Reale di Caserta.

Son quasi sicuro, che lo stesso avverrebbe fra noi, se il Caffè si trapiantasse in una qualche regione dei Regni delle due Sicilie, i quali stan situati in un dolce clima, ed in un fecondo suolo, per cui le produzioni della natura, e dell'arte agraria, secondo l'ordine delle stagioni, e fuor di tempo ancora, son sì abbondanti ed eccellenti, che giungono a vincere la seduttrice illusione de' sensi. Chi non vede come i terreni, per il clima, e per le materie vulcaniche, chè son disperse da pertutto, par, che si modificano a desiderio, e a piacere dell'uomo; e gli Astri, e le Stagioni stesse si mostrano sì favorevoli, e benigni nei Regni delle due Sicilie, che la irregolarità degli Elementi, che altrove distrugge la stessa Natura, nei Regni delle due Sicilie la rinforza, e la rianima; anzi spesse volte si è sperimentato, che l'impetuosi venti dissipano i vapori nocevoli, ed i più temperati moderano gli eccessivi calori; gli smoderati calori della state, e gli eccessivi rigori dell'Inverno apparecchiano le ricchezze all'Autunno, e le bellezze alla Primavera. Sì, nei Regni delle due Sicilie la Natura, nelle sue opere, è più ammirabile, che altrove. Ha voluto far le sue delizie, e le nostre insieme, non solo nell'abbondanza, e nella produzione delli generi primitivi, ma ancora nella sorprendente varietà, dissomiglianza, e cambiamento perpetuo, che di continuo si vede sortire dal suo seno in tutto ciò, che cader può ne' nostri sensi.

Ciò vero, com'è verissimo, non si durerà molto a capire, che le piane del Caffè, siccome anche quelle del Cacào, e qualsisia altra pianta Oltramontana, possono francamente allignare, e fruttificare nei Regni delle due

Sicilie. L'esperienza ce lo dimostra con le tante altre piante, che dalla Persia, dall'America, e dall'Arabia ci furon mandate. Son queste le Persiche, i Dattili, li Pistacchi, gli Agrumi, od ultimamente l'Ananas, e le tante divers'Erbe, e Fiori, che da colà ci furon trasmessi, e di presente, e annualmente ci soddisfano, e ci formano ancora un ramo di ricco commercio.

Certo si è, che nel principio bisogna usare tutte le agrarie diligenze. Si ha d'analizare la natura delle piante, indi trovar si dee un terreno, ed un concime ad esse analago, giacch'è risaputa cosa, che non tutte le piante possono allignare in tutti i terreni, nè tutti i terreni sono a portata di far produr tutto; siccome ancora non tutti i concimi sono atti ad avvalorare speditamente tutte le piante; poichè siccome sono differenti in natura le piante, così lo sono ancora in amar situazione, terreno, concime, e coltivazione. Chi ama il colle, e chi il piano; chi l'adusto terreno, e chi l'umido; chi il grasso, e chi il secco; chi il concatenato, e chi il lasco, ed in sì fatti varj terreni troveranno le piante un cibo a loro desiderio, e confacente insieme alla loro natura, per cui le sarà pronta e sicura la fruttificazione; in contrario, senza queste diligenze, il loro nascere sarà a stento, il crescere spossato e fievole, ed il fruttificare scarso, ed imperfetto.

Con sì fatti esami, e diligenze, son sicuro, che i succhi elementari della terra portano anche nei Regni delle due Sicilie, un pronto nascere, un vivo vegetare, ed un copioso fruttificare alle piante del Caffè, e del Cacào. Negli abbondanti, ed ubertosi Regni, delle Sicilie, e nell'ampia loro estensione non è difficile trovare una situazione, ed un'atmosfera, che eguagli, in buona parte, a quella del natio suolo del Caffè, e del Cacào. Basta che si esamini la natura delle piante, poichè l'è facile trovare un proprio terreno, il quale a tempo smosso, e con arte concimato, vengono poi, con esso, e con il clima a naturalizarsi, e con ciò a fruttificare. L'assistenza, e l'opera del Contadino, unita al pensare, e dirigere del Proprietario, ne porteranno maggiormente la facile riuscita; poichè quando il Ricco protegge, il Savio dirige, ed il Contadino agisce, siccome, nei Regni delle Sicilie si vedono verdeggianti ortaggi, fragranti fiori, mustosi grappoli, dorate spighe, e pendenti frutti; così ancora si vedranno, e spessi baccelli di Caffè, e grosse siligue di Cacào.

CAPITOLO IV.

Critica, ed approvazione del Caffè.

Fra dotti uomini, della facoltà medica, moltissime Tesi si son sostenute intorno alla bevanda del Caffè, e molti di essi le han dato il voto contrario. Il Signor Duncan, Dottor di Medicina, nel suo libro di *Avviso salutare* parla del danno, che reca il Caffè; e questo trattato, del Signor Duncan, altri Medici, anche contrarj al Caffè, l'hanno con più zelo insinuato negli animi de' viventi. Il Signor Hecquet, Dottor Fisico, con un suo Trattato rimprovera la sua colta Nazione, *che bevono il Caffè ad uso di Arabi, e che approvano un gusto barbaro.* Il Signor Paoli, Medico Danese, sostiene *che il Caffè snerva gli uomini, e li rende incapaci di generare.* In Londra sorse quistione fra due accreditati uomini della facoltà Fisica, e Chimica, e si conchiuse, *che il grande uso del Caffè abbrevia la vita.* Il Chiarissimo Abate Nisseno ha sostenuto, *ch' è stato portato il Caffè in Europa per opera de' Demonj.* Fra le Opere del Padre Balde, si legge una *Satira contro del Caffè.* Ed il chiarissimo Redi, ancor egli, verseggiando lo esclude.

Per lo contrario, un' unione di altri valenti uomini, anche della facoltà Medica han parlato del Caffè con tanta perspicacia d' ingegno, che molti di essi dicono *non trovarsi pozione tanto saluberrima quanto quella del Caffè*; e moltissimi altri son sì trasportati pel Caffè, che le virtù di esso le innalzano sino alle stelle, dicendo; *che il Caffè corrobora, ravviva, e ristora.* Il P. Malebranche diede alla Reale Accademia delle Scienze la relazione *di una persona curata di apoplisia co' mezzi di molti cristieri di Caffè.* Il chiarissimo Medico Valenziano, colla sua dotta dissertazione su le bevande, assicura in termini espressi, *che il Caffè* è saluberrimo. Il Signor Andrì nel suo dotto trattato degli alimenti *commenda molto il Caffè.* Ma senza che io parli di vantaggio di altri valenti uomini, che han lodato il Caffè, e senza ch' io poi entri all' Analisi di esso Caffè, parlando della sua natura, ed indi della differente natura de' corpi animali, già si vede, che l' esito ha guadagnato sopra la critica, poichè per ogni dove, in tutti i dì, e da tutte persone si fa grand' uso di Caffè. Chi l' usa per impedire il sonno, chi per togliere i mali di testa, chi per disseccare le flemme, chi per facilitar la digestione, chi per dissipar la micrania, chi per assorbire l' agrimonia, chi per promovere la circolazione, chi per non essere oppresso dal vino, e chi in fine per uso, senza saperne il perchè. Ognuno trova tutti gli oggetti in quello che egli ama. Dunque senz' altro consultare, procuriamo d'aver il buon Caffè, per poi dirne le varie maniere di prepararlo nell' uso.

CAPITOLO V.

Scelta dell' ottimo Caffè.

La commune degli uomini nel voler far acquisto di ottimo Caffè, va cercando, e premura sempre d' aver quello di picciolissima fava, e di color verdastro, poichè crede, che tale qualità, senz' altro cercare, sia la più ottima, e con ciò ritrovare in essa la massima soddisfazione del gusto. Chi con sottigliezze ha osservato il Caffè, e lunghe esperienze di esso ha fatto, ha conosciuto che l' ottimo Caffè è quello di giusta grossezza di fava, di figura ovale, e acuminata verso una parte, ma pesante, e di un color verdastro lucido, e che dà un grato e soave odore. Questa, più che quella, è l' ottima qualità del Caffè; poichè in questa trovasi una sostanza più compatta, e con ciò più oliosa, che nell' usar la bevanda occupa la parte di esso amariccia, e sviluppa quella piacevole, e soave, per la qual cosa, bisogna dire, secondo il sistema generale de' frutti, che sì ottima qualità di Caffè sia stata prodotta da giovani piante, ed insieme allevate in terreno coltivato, ed aprico. Per l'opposto, il Caffè ch' è di picciolissima fava per lo più è grinzo, ed è leggiero, che secondo l' esame, e li sperimenti, è più scarso d' olio, ch' è l' assoluta parte soddisfacente; onde è inferiore di molto all' altra, e considerar si dee, che questo sia stato portato a stento da vecchie piante, le quali pe 'l fruttificare di anni si son rese sterili di umore.

Il Caffè di Moka, Città nell' Arabia, è di lucida e grossa fava, ed è di sostanza compatta, vale a dire pesante. Questo Caffè è di ottimissima qualità per cui si prezza assaissimo. Ma anche colà, per la varietà de' siti, dei terreni, della coltivazione, e delle piante, ve ne sono di tre qualità. La prima è quella per il solo gran Signore, chiamata *Baohuri*, la quale passa per le sole mani degli Abitanti di Jemen. Le due altre, che le chiamano l' una *Salcì*, e l' altra *Salabì* le mandano in commercio nell' America, nella Persia, e per qualche parte dell' Europa. Dico per qualche parte, poichè un tal Caffè o poco, o rare volte a noi ci perviene, ch' è quello che il commercio chiama di Levante.

Il Caffè, che la comune del commercio a noi fa pervenire, è quello della Martinica, e quello del Capo. Fra questi due, migliore è quello della Martinica; ma sì l' uno che l' altro viene ad esser pessimo, se stà in vendita da più anni, poichè quanto più è vecchio meno e buono, perchè il tempo lo rende arido, e con ciò scevero di olio, e quel ch'è peggio, di disgustevole sapore. Lo stesso accaderebbe se non fosse stato ben disseccato, prima di mandarlo in commercio, o che venisse a bagnarsi con acqua di mare, la quale lo dissecca, e li dà una cert' agrezza, che non è da farne uso. Si conosce il Caffè oppresso dall'acqua di mare dalla sua superficie grinza e macchiata, e dalla sua leggerezza.

TRATTATO IV.

Delle Pozioni Calde, e Fredde.

L' uso di bere le pozioni calde è antichissimo, ed è pur sposato da tutte le Nazioni, e da tutte le persone. Con tal pozioni si ha il piacere, e l' utile insieme. Esse son varie secondo il genio, la necessità, e la bisogna il chiede. Quì si parla delle più usitate, e delle varie maniere come prepararle, per così pòter scegliere a genio, e a volontà. E poichè fra le calde pozioni da tutti vien lodata la Cioccolata, da questa se ne dà il principio.

CAPITOLO I.

Della Pozion di Cioccolata.

La Pozion di Cioccolata è la seguente. Per ogni libra di Cioccolata se ne facciano otto Pozioni per otto chicchere da sorbire. Si metterà tutta a minuti pezzi entro ristretto e lungo vaso di rame stagnato, e con diece chicchere di acqua si farà sciogliere, bollire, ed in un certo modo addensare, sintanto che a grossi gorgogli sale sull' orlo del vaso; ma pria però con dentato frullo bisogna agitarla, acciò non si attacchi al fondo, e si ha d'avvertire, che la bollizione dev'esse breve, per non far dissipazione di spiriti volatili, che sono li primi a svaporare, e nei quali ci si contiene il sapore migliore; che perciò non bisogna accrescere più della già detta quantità di acqua, per non aspettare il disseccamento di essa colla lunga bollizione, che la va a deteriorare.

Bollita che sarà, si farà per poco riposare, ed indi si frullerà collo stesso dentato legno, che stretto tra le mani rotolandolo con frequenti opposti giri, ma con quella destrezza ed arte, che si ricerca per ridurre un fluido ad una molle, e densa spuma, che a sorsi interrotti dal replicato frollare, si farà cadere nella preparata chicchera, sintanto che di essa non ne vien piena; poi sedendo, e favellando, a sorsi sorbirla.

Di questa maniera manovrata dipende il sorbire, ed il gustare con piacere la Cioccolata; poichè se ciò non si sa fare, per eccellente che sia il composto di essa, non sarà mai possibile che possa piacere a soddisfazione.

In altro modo. — Per render piacevole questa calda pozione di Cioccolata si può, in vece di acqua, metterla a cuocere in latte, e poi come sopra frullarla, e calda sorbirla.

Più in altro modo. — V' è chi piace sorbir la Cioccolata un pò amaretta. Allora si farà cuocere nella decozione di Caffè, che la dicono alla Veneziana, e come al solito si frullerà.

Alla maniera Turca. — Alla Turca, volendo sorbire la Cioccolata, dopo cotta in latte, e quand'è per frullarsi, vi si metterà per ogni chicchera, un giallo d'uovo, ed un pezzetto di butirro di Cacào.

CAPITOLO II.

Delle varie Pozioni di Caffè.

Si propone in primo luogo una nuova decozione per bere il Caffè. E di cavare la tintura del Caffè come si fa del Te, e della Salvia, e di farne con questa manovra semplicissima una bevanda tanto più migliore, quanto che non vi si può supporre niente di adusto; anzi contiene un estratto naturale di ciò, che và nel Caffè, ch' è la più leggiera, e la più dolce di questo misto: laddove abbrustolandolo, secondo il modo consueto ed usitato, fa sì, che dissipi molto di quello spirito dolce, e sottile, e perciò è certa cosa, che bevendo la decozione di Caffè abbrustolato perde molto di gusto, per la dissipazione degli spiriti volatili, che sono li primi a svaporare. Volendola usare, la maniera di prepararla è la seguente.

Bevanda di Caffè al naturale. — Due once di Caffè in fava, senza abbrustolarlo, si macini, o pur si pesti in mottajo di marmo; ed essendo pronte a bollire quattro ciotole d'acqua, in una caffettiera di corpo grande; per ricevere più presto l'azione del fuoco, e di stretta bocca per far meno evaporazione, in essa vi si metterà il pesto Caffè, e si farà per poco bollire. Si copre dopo la caffettiera, per fare affinare, e deporare la decozione. Dopo si verserà nelle ciotole, ove si è posta giusta dose di zucchero, o senza, e si vedrà una tintura cedrina, che tramanderà un soave odore, ed un gusto avrà più piacevole assai di quello dell'abbrustolato Caffè; poichè quello per l'abbrustolatura si rende più aperto, più lasco, e perciò più facile a svaporare; ma questo rimane nella sua densa sostanza, la quale fa, che ciò, che contiene di più sottile non isvapori in un tratto nella sua breve bollizione. L'avvertenza sarà a non farlo per molto tempo bollire, poichè oltre della evaporazione, si carica anche di molto di parte eterogenea, e divien verde come a succo d'erba.

Dell' abbrustolare il Caffè. — Il Caffè per abbrustolarlo si dee rinchiudere in un vase di rame, o pur di ferro, e di figura cilindrica, e dovrà esser pieno per due terzi, giacchè l'azione del fuoco, agitando in esso l'umore, lo viene ad ingrossare, e con ciò ad empirne il vase. Bisogna prefiggersi, che l'abbrustolatura del Caffè non ad altro dee servi-

re se non che per rimuoverlo, a fine di disseccarne la flemma, ed anima gli spiriti; che perciò, addattato il vase nel suo fornello, sopra lento carbone acceso, pel suo manubrio, e da spedita mano si farà raggirare. Bisogna, che di tanto in tanto si alzi il vase, e scuoterlo, acciò il Caffè si rimesceli, e possa con ciò egualmente brustolarsi. Il fumo denso, ed odoroso, che nell' atto dell' abbrustolatura tramanderà, sarà il segno di essere nel punto di toglierlo dal fuoco; ma per non sbagliare, prudenza vuole di aprire il vase, ed osservarlo. Quando si vedrà di un color bruno, e che l' olio, che ha nel suo interno siasi già elevato nella sua superficie, allora si caverà dal vase, e si verserà in altro di patinata creta, nel quale, chiuso, si farà freddare, e freddato si vedrà rientrato in se nuovamente l' olio.

Quì è l' importanza del Caffè a non far che passi più di così l' abbrustolatura, per non far perdere la parte oliosa, poichè in essa ci dobbiamo considerare i principj volatili, da dove ne viene la soddisfazione del nostro palato.

Per evitare la perdita dell'olio, e il dissipar degli spiriti, meglio è, che il Caffè si facci attorrare nel forno, siccome si è detto, parlando del Caccào nella manovra della Cioccolata. Il calore del forno và insensibilmente a disseccare del Caffè la flemma, senza che di esso se ne perda il grasso, e con accrescergl' insieme un grato sapore. Dell' esperienza son queste le voci, la quale prega i bevidori di Caffè a farlo, e la maniera è questa. Si dispone il Caffè entro lamine di rame, o di ferro, e si assoggetta ad un leggiero calore di forno, usando l' attenzione di rimescolarlo di tanto intanto sintanto che si vedrà egualmente di color carmelitano. Allora si caverà; e macinato, se ne farà la decozione, la quale si vedrà a color di cannella oscura, e di un grato piacevolissimo sapore si gusterà.

Prima bevanda di Caffè abbrustolato per bollizione aperta. — Volendo bere la decozione del Caffè abbrustolato, bisogna regolarsi, che per quattro ciotole di essa vi bisognano due once di Caffè macinato. Di poi, in una caffettiera con sei ciotole d' acqua prossim' a bollire, vi si mette detto macinato Caffè; si rimuove con mazzarello di legno, e dopo pochi gorgogli di bollizione, si leverà dal fuoco, buttandoci, prima di levar la caffettiera dal fuoco, o poca polvere di corno di cervo, o fini pezzetti di colla pallone, o pure, dopo levata dal fuoco, poche gocciole di acqua, per rendere la decozione affinata, e limpida. La bollizione dev' esser breve e veloce, per non far evaporazione di quei volatili spiriti, ne' quali si restringe il soddisfacente sapore; in contrario, se la bollizione è lunga, si avrà una bevanda scevera di odore, e di gusto. Affinata che sarà la già fatta decozione, si passerà in altra propria caffettiera, si riscalderà, se non è a bastanza calda, e pronti essendo a berla, si servirà condita di zucchero, o senza.

Il costume generale di bere il Caffè è quanto più caldo sia possibile, e condito di fino purificato zucchero in grana, o in giulebbe. I Turchi, e molti Europei lo bevono caldissimo sì, ma senza zucchero, poichè piace loro, del Caffè, sentirne il grato ed amariccio sapore. Molti di essi lo bevono condito con poche gocciole di assenza d'ambra, altri con olio di garofano, ed altri con olio di cannella.

Seconda bevanda di Caffè per filtro. — La dose un po' più avvanzata, dello stesso Caffè abbrustolato e macinato, si dispone entro un coppo di tela di lana, e questo dentro un vase di latta ad arte fatto. Bollendo l'acqua si verserà in esso la quantità bastante per berne quattro ciotole, la quale, senza bollizione estraendo dal Caffè la parte sottile e spiritosa, e passando insieme con filtro, viene a farsi una bevanda quanto gustosa, altrettanto limpida e chiara, la quale, ben calda, si servirà condita di zucchero.

Terza bevanda di Caffè per bollizione chiusa. — Poichè con la bollizione aperta viene sempre a deteriorare la bevanda del Caffè, perciò si va cercando il modo, e la maniera per non far ciò accadere. Si è sperimentato farla entro un fiasco di vetro, di stretta bocca, e di fondo rotondo. In esso dunque si metta la stessa dose di due once di Caffè abbrustolato e macinato, e le sei ciotole di acqua. Legato il fiasco pel suo collo, e sospeso per mezzo di un bastone sopra carboni accesi, si farà per poco bollire; avvertendo di sollevarlo siccome si vedrà crescere la bollizione. Si dispone dopo sopra cosa da poter tener ritto il fiasco, per far affinar la decozione; e ciò fatto, si servirà la bevanda col zucchero a piacere.

Quarta bevanda di Caffè a capuè per bollizione. — Colle once due di abbrustolato Caffè si unisca altr' oncia di abbrustolato Cacào, e mescolato l'un con l'altro se ne farà la macina. Pronta essendo la caffettiera a bollire con sette ciotole d'acqua, ci si mettano le once tre del già macinato Caffè e Cacào. Si raggiri, e si mescoli in bollendo, ma dopo quattro gorgogli, all' istante ci si buttano alcuni pezzetti di colla pallone, e si metta la caffettiera a canto a lenta brace; ove ci si farà stare per lo spazio di mezz' ora. Sarà, la decozione presente, più sostanziosa, e più piacevole; ma col zucchero, anche condita.

Quinta bevanda di Caffè per estrazione. — Entro di una caffettiera si mettano a bollire sei ciotole di acqua, ed alzato il bollo, ci si buttino once due di abbrustolato, e macinato Caffè, ed all' istante si chiuda ermeticamente la caffettiera, e si metta in faccia a viva brace, ove ci si farà stare per lo spazio di circa un'ora; ma senza farla bollire. In sì lunga posizione, tramanderà il Caffè tutta la sua piacevole sensitiva parte, ed estrarrà l'acqua tanta tintura, quanto basta a colorare la decozione,

che si desidera per la bevanda di Caffè. Si passerà dopo per tela di lana, e condita di zucchero si servirà.

Sesta bevanda di Caffè al latte. — Acciocchè la bevanda di Caffè, coll' unione del latte, abbia da riuscir piacevole, si ha da far la decozione un pò più carica, vale a dire, in quattro ciotole di acqua si faranno bollire due once di abbrustolato e macinato Caffè, e bollita ci si uniranno due ciotole di latte di animale, del quale se ne conosca il migliore. Indi si farà stare per poco tra la brace per incorporarsi il Caffè al latte, e per deporarsi. Ciò fatto si passerà per panno-lino, e si servirà la bevanda condita di zucchero, o senza.

Settima bevanda di Caffè coll' infuso d' erba. — Piace ad alcuni bere il Caffè coll' infuso di salvia, o di genzianella, o di te, o pur di fior di malva. Per qual si voglia piacevol' erba, bisogna usarla all' istante fatta la decozione del Caffè, mettendocela in essa in pochissime foglie, ed indi passarla per tela di lana, condirla di zucchero, e berla.

Ottava bevanda di Caffè con Orzo, o Fava. — L' orzo, e la fava sono due sostanze, che uniscono molto bene col Caffè, per cui in unione di esso se ne fa bevanda, e da molti viene assaissimo stimata. Sia l' orzo, ossia la fava, si possono abbrustolare come al Caffè, macinare con esso, e con esso farne decozione. La regola però sarà di metter due parti di Caffè, ed una di orzo, o fave, ed all' istante, che finirà la bollizione, buttarci o della polvere di corno di cervo, o pur delli pezzetti di colla pallone, per facilitar la chiarificazione alla bevanda, che condita di zucchero si servirà.

Nona bevanda di Caffè alla Corradina. — Nel far la decozione con due once di Caffè e sei ciotole d' acqua, ci si aggiugnerà una quarta di cannella in stecchi, e si lascerà per altro poco di tempo tra la brace a riposare, e ad affinare. Si userà dopo, la già fatta decozione, condita di zucchero, e di giusta dose di grasso di cacào. Così si gusterà una bevanda quanto piacevole, altretanto sana.

Decima bevanda di Caffè alla Vincenzina. — Quattro gialli di uova, di fresco nati, si mettano entro ad un vase in figura e forma di cioccolatiera, e con essi once due di zucchero in giulebbe, e due di latte di animale. Con dentato legno si frullerà ben bene tutto; e fatta la decozione del Caffè nella dose di quattro ciotole, che deporata e limpida, si verserà a poco a poco nel vase ove stan frollati li gialli dell' uova col zucchero, e latte, colle quali cose si mescolerà la decozione, e calda essendo, si beverà.

Undecima bevanda di Caffè con le Patate. — Le Patate hanno una sostanza, farinacia e piacevole, che molto unisce col Caffè. La preparazione di essa sostanza sarà di pulirla dalla sua corteccia, fettarla, ed indi come al Caffè abbrustolarla e macinarla. Con metà di

questa, e con altra di Caffè, si farà la decozione, in due once di questo misto, e sei ciotole d'acqua. In ultimo della bollizione ci si mettano ancora li pezzetti di colla pallone, si farà affinare, e ciò fatto se ne farà la bevanda col zucchero.

Avvertimento generale su'l Caffè. — Acciocchè il Caffè incontri sempre la soddisfazione del gusto universale, non solo si ha d'abbrustolare, macinare, e bollire con quelle regole, e quell' attenzione già descritta, ma l' abbrustolatura, e la macina di esso si deve fare volta per volta, che il Caffè si vuol bere, all'opposto non si beverà mai sapito, e gustoso, perchè trovasi svaporato e disseccato. Ma non volendo la pena di abbrustolarlo in ogni volta, la macina di esso però in ogni volta si ha da fare assolutamente, ed il Caffè conservarlo in grana entro vase di latta, o di creta patanata, o pur di cristallo, basta che non sia percosso dall' aria, onde, ben chiuso il vase, si manterrà il Caffè sapito, o con pochissimo deterioramento.

CAPITOLO III.

Delle Pozioni fredde.

Le Pozioni fredde, che costumansi giornalmente (fuor delle congelate) son di latte di vacca, di pecora, o di capra, e pur di varie alterate acque; ad eccone il come prepararle.

Lattata. — Con una libra di latte di vacca ci si unisce mezza libra d' acqua naturale, vi si mette infusa una corteccia di limone, e si condisce con once quattro di zucchero fino in polvere. Indi si toglie la corteccia del limone, e se ne fa la bevanda.

Altra lattata. — Una libra e mezza di latte di capra, o pecora si condisce con oncia una d'acqua di cannella, e once quattro zucchero in giulebbe, e se ne fa la bevanda.

Altra di semi di popone. — Pestata, in mortajo di marmo, mezza libra di semi di popone, ossia mellone, si scioglie con libre due d' acqua, si passa per panno lino fino, e si condisce con un oncia d' acqua di cedro, ed once quattro di zucchero in giulebbe, ed è fatta.

Altra detta limonea. — In una libra circa d'acqua naturale vi si spreme un ben maturo limone, che passata per panno lino, si avvalora con once quattro di giulebbe di capelvenere, e mescolata la pozione si beve.

Altra pozione detta Arranciata. — Col sugo di due aranci di portogallo vi si unisce quattr' once di giulebbe di cannella, e si scioglie con libra una e mezza d' acqua.

Altra di Fragole. — Due libre di fragole stemprate con il sugo di un portogallo, e con una libra circa d' acqua, si passerà il succo per

panno lino; e si condirà con once quattro di giulebbe semplice, e sarà fatta.

Altra di Amarene. — Due libre di amarene si stemprino, ed il sugo si sciolga con libra una d'acqua, si passi per panno, e vi si metta il sugo di un limone con once quattro di giulebbe semplice, e raggirata si beverà.

Altra di Cannella. — Mezz'oncia di cannella grossamente pesta si metterà in una boccia di vetro con libra una e mezza d'acqua, e tra le ceneri calde si farà stare per sei ore. Dopo si leva, si fa raffreddare, e si passa per panno lino, si condirà con once quattro di giulebbe d'anisi, e sarà fatta.

Altra di Cicoria. — Entro un vaso di creta con libra una e mezza acqua calda, vi si mettono once quattro di radiche di cicorie pulite, e grossamente sdiacciate; e lasciate per qualche ora infusione con una corteccia di cedrato; si passa dopo per panno lino, e vi si metta la dose di once quattro di zucchero, e sarà fatta.

Altra di Rigorizia. — Quattr'once di radiche di rigorizia pulite e sdiacciate, si mettono in infusione in due libre di acqua tra le ceneri calde, è dopo ore si passa per stamina, e freddata si condisce con once due giulebbe di cannella, e si usa.

Altra di Morole. — Le morole di siepe nel peso di una libra si stemprano con un sugo di limone, e con due libre d'acqua; indi si passa per panno lino, e si condisce con once quattro di giulebbe di cedro, e così si usa.

Altra d'Anisi. — Un'oncia d'Anasi si mette infusione in due libre d'acqua, e dopo lo stare di quattr'ore, si passa per panno lino, e si avvalora con once due di giulebbe di cannella, si ragirerà, e sarà fatta la pozione.

Poncio piacevole. — In quattro libre d'acqua si metta una libra di Rum, e con esso il succo di sei aranci di portogallo, con una corteccia di essi, il succo anche di tre limoni, e la rapatura di una corteccia di cedrato. Un sì fatto composto si raddolcisce con libre due di fino zucchero giulebbato con libre due d'acqua. Si passa dopo per fino panno lino, ed in un vaso cò neve si fa freddare, e così la pozione sarà fatta.

Del sapore e solubilità dello zucchero.

Lo zucchero, siccome dal principio si è detto, è un sale assai piacevolo, ma il sapore e la solubilità di esso sono proprietà delle quali è difficile di fissare li limiti; poichè l'uno dipende dalla dissuguaglianza dei nostri organi, per cui un uomo in una bevanda ve ne mischia di molto, perchè li comparisce insipito, e da un altro vien considerato

sapito, e perciò poco ne usa, onde non si può mai avere misura esatta per mezzo de' sensi. E l' altra ch' è la solubilità, dipende parte dall' increspatura, e parte dall'acqua; poichè se quello è grosso ed è tenace, e questa è fredda trattiene di molto la soluzione; ma se in polvere sta ridotto lo zucchero, e l'acqua è calda la soluzione è subito fatta, poichè l' acqua è più sottile ed è più penetrante quando è calda; sicchè nel far uso dello zucchero ognuno si regoli secondo il proprio gusto.

TRATTATO V.

Della maniera di comporre Sorbetti varj.

I Sorbetti, che son bevande ghiacciate, e congelate si compongono con acqua, zucchero, succhi di vegetabili, sostanza di frutta alcuni; altri con essenze di aromi, ed altri ancor con latte di animali, o di semi. Sì gli uni, che gli altri chiamar si possono il sollievo dello spirito, e là delizia del gusto; e di ciò ne fa testimonianza l' uso grandissimo che se ne fa, particolarmente nella nostra Napoli, che per ogni dove si vedono agghiacciati, e congelati Sorbetti.

È Necessaria molta pratica per il travaglio delli sorbetti, non solo per la diversa maniera, onde si preparano, ma ancora per le varie specie, che si sono introdotte diverse in natura, ed in gusto. Bisogna servirsi della meglio acqua, che nel luogo si trova, dipendendo ancor da questa l' eccellenza di tal bevanda; ed oltre questa, i succhi de' vegetabili debbano esser freschi; e là per là munto il latte dagli animali, e senza svaporazione estratte l' essenze degli aromi ancora.

La congelazione devesi fare in un tubo di stagno con neve e sale, ma accelerata in modo, che la neve con la quale si cinge il tubo, vadi pian piano a sciogliere la materia salina per diffonderla da pertutto, e così li nitri dell' una uniti a quelli dell' altra si vadano ad intromettere per i pori del tubo, e ne congelino il misto fluido.

Sorbetto di cedrato. — Per congelare dodici giarre di sorbetto di cedrato, vi bisognano libre tre di zucchero tirato a cottura di manuscristo entro del quale si farà cader rapata la corteccia di un giusto cedrato, ed il succo di tanti limoni (prima levatane la corteccia) per quanto il gusto ne richiederà, aggiungendoci anche due bicchieri di acqua. Mescolato bene tutto si passerà per un panno lino entro di un vase di stagno in forma già detta di un grosso tubo. Dopo con arte si metterà a congela-

re, regolandosi, che per tal dose necessitano rotola otto di neve, disposta in varie volte, e rotolo uno e mezzo di sal comune; chiuso, e cinto che ne sarà il vase con tal neve, prima tritolata, e mescolata col sale, se le darà modo col girarlo di continuo, e quando si vedrà che abbia fatto quasi un dito di gelo, allora si romperà con arte e si rimenerà per tutto; facendo sempre lo stesso sintanto che il sorbetto sia divenuto bianco e morbido, o sia mantecato; e così fatto si servirà nelle giare.

Sorbetto di Candito d' Uova. — Si stemprano venti gialli d' uova con libre tre di giulebbe lungo, e si mettono in uno stainato sopr' al fuoco, dove con mestola di legno si raggirerà sintanto che siasi il tutto addensato. Dopo si passerà per setaccio nel vase ove si dovrà congelare, e col cucchiajo di ottone si sbatterà sintanto che si freddi. Indi si metterà a neve, si congelerà, e si condirà con acqua, o pur olio di cannella.

Sorbetto di Fragole. — Stemperate libre quattro di fragole, e passato il succo per setaccio fino, si unirà con libre tre di giulebbe tirato alla cottura di manuscristo, ed il succo di un limone con un bicchier d' acqua. E mescolato che sarà il tutto, si metterà a congelare.

Sorbetto di Cannella Rossa. — In un vase, con libre due di acqua bollente, si metteranno once due di cannella fina grossamente schiacciata, e si lascerà al caldo per qualche tempo infusione. Dopo si passerà per panno, e l' acqua si mescolerà con libre tre di giulebbe a manuscristo, col quale incorporata, si metterà nel vase per congelarsi; ma prima di servirsi, si condirà con poche gocce d' olio di cannella.

Sorbetto di Amarene. — Disfatte libre tre di amarene, e schiacciati anche i loro noccioli, si stempreranno con libre tre di giulebbe a manuscristo, e si passeranno per setaccio, per poi metterle a neve, e congelarle con un succo di limone ed un bicchier d' acqua.

Sorbetto di Cioccolata. — Due libre di cioccolata, e libra una e mezza di zucchero in grana si metteranno in uno stainato a bollire con libre tre di acqua. Disfatto che sarà il tutto si passerà per setaccio fino, e si tornerà di nuovo al fuoco per farlo cuocere, e si conoscerà se è cotto, quando attuffandoci un cucchiajo resta vestito. Allora si metterà nel vase e frattanto si fredda si sbatterà, per poi metterlo a neve, e congelarlo.

Sorbetto di Viole. — Libre tre di fiori di Viole si metteranno con una libra di acqua bollente, nella quale si lasceranno per ore. Dopo si passerà tale infusione, soppressandola bene in panno lino, e s' incorporerà con libre tre di giulebbe a manuscristo. Si metterà nel vase in neve, e si congelerà.

Sorbetto all' Imperiale. — Stemprati che saranno sedici gialli d' uova con libre tre di latte di Vacca, e libre due di zucchero a maturatura, si metteranno a cuocere in uno stainato a lento fuoco, movendo il tutto con mestola di legno; Quando si conoscerà essersi addensato, allora si

caverà, e vi si metteranno delle cortecce di cedrato verde trite, sintanto che diano gusto. Si passa dopo per setaccio nel vase, si dimenerà per farlo freddare; e così poi si metterà a neve per congelarlo.

Sorbetto di Aranci di Portogallo. — In tre libre di giulebbe a manuscristo vi si metterà la rapatura di due cortecce d' aranci di portogallo, ed il succo, di altri dieci con mezzo bicchier d' acqua. E mescolato che sarà il tutto si passerà per panno nel vase, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Torrone. — Con carafe due di latte di Vacca si stemperino dodici gialli d' uova, e si faccino lentamente cuocere con libra una di zucchero, e dopo si passerà per setaccio. Quando il tutto è raffreddato, e messo a neve, ci si metterà il latte di una libra di mandorle bianchite, abbrustolate, e ben fine peste con mezz' oncia di coriandri, e sciolte con once due d' acqua di cannella; si passeranno per setaccio, e mescolato tutto si mantecherà.

Sorbetto di Cocomero. — Disfatto, e passato per setaccio un ben maturo cocomero, si unirà col giulebbe assai più denso, si condirà di acqua di cannella, e si metterà nel vase per farlo congelare.

Sorbetto di Pistacchi. — Pesta ben fina una libra di pistacchi, si stemprerà con un bicchier d' acqua, e con libre tre di giulebbe a manuscristo; si condirà d' una corteccia di cedrato rapata, e si passerà per setaccio nel vaso ove si dovrà congelare.

Sorbetto di Pera Moscarole. — Si pestano tre libre di pera moscarole, e si stemprino col succo di un limone, un mezzo bicchier d'acqua, e tre libre di giulebbe, ove abbia bollita della vainiglia; e passato tutto per setaccio si farà congelare.

Sorbetto di caffè. — Fatta una forte decozione di caffè, si unirà con libre tre di latte, col quale si stemprino sei gialli d' uova, con libre tre di giulebbe. Il tutto unito si metterà a cuocere in uno stainato, e quando si sarà addensato, si passerà per setaccio, e raffreddato si farà congelare.

Sorbetto di Caroselle. — I semi di finocchi freschi, detti in Napoli *Caroselle*, si pestano nella quantità di una libra, e si stemperano col succo di un limone, e libre tre di giulebbe lungo. Dopo si passeranno per panno lino, e si metteranno a congelare.

Sorbetto di Cannella Bianca. — Freddate che saranno tre libre di giulebbe alla cottura di manuscristo, si mescoleranno con altra mezza libra di acqua di cannella, ed unito il tutto, si metterà a congelare, anche con qualche goccia d' olio di cannella. Bisogna maneggiarla bene per renderla morbida e bianca.

Sorbetto di Castagne. — Due libre di castagne pulite e cotte in acqua, si pesteranno ben fine, e si condiranno di polvere di cannella, e

vainiglia, e dopo si stempereranno con libre tre giulebbe; e passando il tutto per setaccio, si metterà a congelare.

Sorbetto di Moscadellone. — Stemperati che saranno due grossi grappoli d'uva moscadellone si metteranno infusione in libre tre di giulebbe, di cottura più stretta del manuscristo, ed una foglia di cedro. Dopo qualche ora si passerà per panno, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Latte semplice. — Tre libre di latte di vacca cotto al solito, si mescoleranno con libre due di giulebbe alla cottura di maturatura; si condiranno con senso di limon verde, o pure di acqua di cannella, e si farà congelare il sorbetto.

Sorbetto di Popone. — Un maturo, e gustoso popone si tagli ben fino, e si passi per setaccio, e dopo si stempri con un bicchier d'acqua, e il solito giulebbe, col quale ben mescolato si metterà a congelare, ma prima di servirlo, bisogna condirlo con olio di cannella.

Sorbetto di Latte all' Inglese. — Cotte tre libre di latte di vacca con dodici gialli d'uova, si mescoleranno con libra una di panna di latte, ed altra di butirro, e libre due di zucchero a maturatura; e sciolto il tutto sopra le ceneri calde, si passerà per setaccio, e si metterà nel vase ove con mestola si agiterà sintanto si freddi, e poi a neve per congelarlo, con un senso d'olio di cannella.

Sorbetto di Pesche. — Nette dalla corteccia ed ossa quattro libre di pesce, si pesteranno, e si metteranno infusione in libre tre di giulebbe caldo; dopo si passerà per setaccio, e si farà congelare con qualche succo di limone.

Sorbetto di Lime, o mela Rose. — Giulebbate libre tre di zucchero alla cottura più stretta di manuscristo, e freddo che sarà il giulebbe ci si metta il succo di circa otto limoni, e le cortecce rapate di due lime: e quando di queste avrà preso il gusto, si passerà per panno lino, e si metterà a congelare con due bicchieri di acqua.

Sorbetto di varie Frutta. — Tagliati a piccoli dati percoca e pera, e fatte cuocere in giulebbe con gelsomini, e semi di finocchio fresco, si uniranno con cortecce trite di cedrato, portogallo, zucca, amarene, e pistacchi anche cotti in giulebbe; e mettendo tutto nel vase ove siavi quasi congelato il sorbetto di limone, o altro agrume, col quale si mescolerà, e si finirà di congelare.

Sorbetto di Latte Pistacchiato. — Peste che saranno due libre di pistacchi, si stemperino con libre tre di latte prima cotto, e libra una di panna dell' istesso; e passato che sarà per setaccio, si unirà con libre due di giulebbe a maturatura, col quale mescolato bene, si farà congelare condito d'acqua di cannella.

Sorbetto di Mela Granate. — Due libre di grani di mela si pestano con una corteccia di cedrato, e si stemperano con un succo di limo-

ne, un bicchier d'acqua e libre tre di giulebbe a manuscristo. Così fatto si passerà per setaccio, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Ananas. Frutto Americano. — Una piccola, ma ben matura ananas, si pesti, e si metta chiusa in un vase con libre tre di giulebbe caldo, col quale starà infusione per ore; dopo si passerà per panno, vi si aggiungerà qualche succo di limone, e mezzo bicchier d'acqua e si farà congelare.

Sorbetto di Orgiato. — Sei once di semi di meloni si pestino, e si dislattino con una libra di acqua, e poi per panno si passi il loro latte, quale unito con libre tre di giulebbe si metterà a congelare con poche gocce di spirito di fior d'aranci.

Sorbetto di Gelsomini. — Giulebbate tre libre di zucchero alla solita cottura di manuscristo si metteranno in un vase con un grosso manipolo di gelsomini, e chiuso bene, si lasceranno per ore. Dopo si passerà il giulebbe per panno, e mescolato con libra una di acqua si farà congelare.

Sorbetto Butirato. — In tre libre di latte di vacca, cotto con sei gialli d'uova ci si metterà una libra di butirro, ed una e mezza di zucchero a maturatura; e condito il tutto con acqua di cannella, si farà congelare, e mantecare.

Sorbetto alla Veneziana. — Il sorbetto alla Veneziana si fa come quello della cannella rossa, con aggiungerci soltanto un poco di spirito di vino, in modo che li dia un pò di senso in bocca, che s'è troppo non si congelerà. Nel servir questo sorbetto ci si possono mettere alcune gocce d'olio di cannella, e de' cannellini ancora.

Sorbetti in Pezzi. — Tutti cotesti Sorbetti, ed altri ancora, che i Credenzieri esperti inventar, e manipolar fanno, tutti si possono ridurre in pezzi, e finger frutta, con le quali son composti. Solo bisogna avvertire, che siccome per dodeci giare congelate sono a bastanza libre tre di zucchero, per dodeci stracchini ve n' abbisognano quattro.

Sorbetti Latticinosi, e Subacidi. — I Sorbetti latticinosi hanno bisogno meno zucchero, che gli subacidi. Per cento giare di latte sono a bastanza libre sedici di zucchero; ma per cento di limone, o altro, libre ventidue se ne richiedono. Di neve rotola cento, e di sale rotola venti.

Spuma di Cioccolatta. — Cotta una libra e mezza di cioccolatta con once otto di zucchero, e passata al solito, si farà freddare in un vase largo, per poi dimenarla in modo da farne rilevar la spuma, la quale si raccoglierà con mestola forata, e si metterà in un setaccio di crine per farne gocciolare la parte acquosa; e dopo qualche ora s'empiranno le cuviglie, o siano vasetti, e si metteranno a neve.

Spuma di Latte. — Addensate che saranno due libre di latte, e freddate, ci si metteranno ott' once di zucchero, e dopo se le darà modo come sopra.

Spume Varie. — Dell' istessa maniera si faranno di cannella, di latte e caffè, d' imperiale ec.

Avrei potuto parlar più a lungo delli sorbetti per le varie specie, e per la diversa maniera con cui si preparano; ma mi son contentato di queste, rimettendomi alla perizia de'Credenzieri, i quali ben sanno, che a dì nostri non v'è vegetabile dal quale non se ne possa formare un Sorbetto, onde prenda il nome.

TRATTATO VI.

De' Dolci in forno, in Stajnato, e Confettura.

E' Sperimentata cosa, che l' eccellenza dei dolci bocconi sieno in forno, o in stainato, non dipende tanto dalla esquisitezza del composto, e dei condimenti, quanto dal condire analogo, e confacente; e quando l' industria della mente sia ben eseguita dalla mano, e dall' azione del fuoco. L' industria dunque, il lavoro, e l' attenzione deono essere in questo Trattato le prime cose, ed i componenti poi le seconde, per l' eccellenza de' dolci.

CAPITOLO I.

De' Dolci in forno, e loro Naspri.

Daró d' apprimo un idea del pane come la miglior cosa che si mette in forno, indi dell' aria, dell' acqua, e del forno, che devono avere azione nei biscotti ossieno dolci in forno, e così ancora nei naspri per coprirli.

Il pane, ch' è il secondo latte ed il primo cibo dell' uomo, e che la natura con maraviglioso artificio ha epilogate in esso quelle qualità che separatamente si osservano, e si gustano in altre vivande, cioè dolcezza, acidità, salzedine, odore, ed una certa asprezza ossia amarezza gustosa, perciò antipor si deve a tutte le specie di biscotti non solo, ma a qualunque altro semplice o composto cibo; poichè ognun sa, che oltre l' esser dotato di tanto dalla natura già detta, è anche il pane nel genere primo di necessità, e senza di esso tutto è nulla; anzi è un mezzo ancora per farci mangiare continuamente con lo stesso gusto; poichè nausiato il palato dall' untuosità delle vivande, o soprafatto da un qualche dolciume, o amarezza, mangiando del pane, questo lo asciuga, e titilla per modo le papille di esso, che lo aguzza, e lo stimola alla continuazione del man-

giare. Ciò vero essendo com'è verissimo, io son di opinione, che i migliori biscotti son quelli fatti di semplice fior di farina, vale a dire di pane, e che questi biscotti di pane si debban fare dal Credenziere, che sebbene sia un operazione lunga e faticosa, è però la più importante, perchè a vero dire è la migliore.

Del pane ne sa ognuno il composto e la manipolazione, onde con lo stesso modo possonsi fare i biscotti; e tutti ancor fanno, che l'eccellenza del pane, ch'è nell'esser bianco, spongoso, elevato, e leggiere dipende dall'ottimo grano, dal bianco fiore, dall'acqua, dall'arte nel maneggiar la pasta, dalla fermentazione, e dal forno.

Ma sian da farsi i biscotti di semplice pasta di pane, ossian di quella materia, ch'è composta di quelle tali sostanze capaci di soddisfare il senso del gusto, devono avere due oggetti in veduta, cioè la dilicatezza, ed il gusto, e sì l'una, che l'altro dipendono dalle già descritte qualità.

L'aria, e l'acqua, che sono due elementi di uso grandissimo per il pane, bisogna far loro un'esame considerato. Si ha da rintracciare la natura dell'acqua rispetto alle diverse sostanze eterrogenie, che possono esservi contenute, le quali se abbondano apportano nocumento grandissimo. Si ha pur anche da investigare il moto, e la proprietà dell'aria, poichè secondo le diverse sue modificazioni di cui l'aria è suscettibile, hanno influenza sulla traspirazione di quei corpi che si han da ridurre in biscotti. Lo stato dell'aria è non solo diverso in una situazione bassa o elevata, in luogo aperto o chiuso, ma per fino nella stessa stanza non è assolutamente lo stesso; sicchè al luogo ove hanno ha fare il fermento e l'elevazione bisogna badare, affinchè sia uguale, caldo, e non interrotto.

In forno perchè tramandi egualmente il suo calore, e che vadi a percuotere ed addisseccare con la stessa eguaglianza l'umidità delli biscotti, bisogna che sia anche egualmente, e a tempo riscaldato. Non bisogna infornar subito levata via la brace, ma dopo che ha esalato quell'ardente calore di poco lasciato dalle fiamme, acciò nell'intromettersi non si arsiccino nella superficie, e facendo presto crosta non esalino l'umidità, non elevino, e ne restino crudi; anzi è cosa ben da farsi, dopo che si hanno i biscotti infornati, a non chiudere subito il forno, e chiuso lasciarne aperta la buca di esso per farne uscire l'umidità, che tramandano tirata fuori dal colore. E quella biscottoneria, che non fa stretta unione, ma che aperta e leggiera è di sua natura, ha bisogno di minor grado di calore, e minor tempo impiegasi nel cuocerla, chè non lo è l'altra di materia stretta, e pesante.

E Perchè in questo trattato occorre far uso spesso de' naspri varj, perciò ho pensato descriverli tutti uniti, e dapprimo, ch'è per non replicar tutte volte la maniera di farsi, ma solo diminuire, o crescer la dose; lasciando però la libertà di servirsi di quello che più le gusta.

Naspro di Cannella. — Una libra di zucchero fino in polvere si bagnerà con once quattro di acqua tiepida, e si dimenerà ben bene per maturarlo, aggiungendoci dopo once due di cannella in polvere, e qualche goccia d'olio dell'istessa; e mescolato tutto si nasprerà leggiermente ciò che si vuole, ma con arte, e con pennello.

Naspro di Cioccolata. — Una libra di zucchero in polvere, once quattro di cioccolata, con mezz'oncia di cannella si unisce con once cinque di acqua; quindi si farà cuocere, si dimena ben bene il tutto, e si servirà il naspro sopra quello che si vuole.

Naspro di Vainiglia. — In dodici once di zucchero si mettano due di vainiglia, un sugo di limone ed once tre di acqua, con la quale si maturerà.

Naspro di Caffè. — Con una decozione di quattr' once di acqua di caffè si stemperino once dodici di zucchero in polvere, e con qualche goccia d'olio di caffè, se si vuole, formandone il naspro.

Naspro di Viole. — Pesta una libra di fior di viole, e sciolte con once quattro di acqua, e col succo di un limone, si passerà per panno, e con tal umido si maturerà una libra di zucchero in polvere, formandone il naspro.

Naspro di Garofani. — Prendasi una libra di zucchero, oncia una di garofani in polvere, ed once quattro di acqua, e così si formerà il naspro, maturandolo bene.

Naspro di Pistacchi. — Peste sei once di pistacchi con due di pressemolo, prima bollito, si dislatteranno con once cinque di acqua, e con tale succo estratto, passato per panno, si matureranno once dodici di zucchero in polvere.

Naspro di Alacca. — Con once cinque di succo di alacca si stemperi, e si maturi una libra di zucchero unita con mezz'oncia di cannella in polvere, e sarà fatto.

Naspro di Amarene. — Fatta una decozione di amarene schiacciate con i loro nocciuoli, e qualche stecco di cannella, con once quattro poi di quella, ben passata per panno, si stemperi una libra di zucchero per farne il naspro.

Naspro di Limone. — Con quattr'once di succo di limone, e poche gocce d'acqua si stemperi una libra di zucchero in polvere, e si mantechi.

Naspro di Aranci di Portogallo. — Si pesti la corteccia di un'aran-

cio di portogallo, e si stemperi con tanto succo d'altri portogalli quanto basta per farne quattr'once, quale passato per panno ci si stempererà una libra di zucchero in polvere, e si maturerà.

Naspro di Fragole. — Stemperate tante fragole quanto bastino a cavarne quattr'once di succo, e questo passato per panno, ed unito con poche gocce di succo di limone, si maturerà una libra di zucchero in polvere, e sarà fatto.

Naspri di Giulebbe. — Colle stesse descritte cose si fanno anche naspri con zuccheri cotti tirati a manuscristo, e poi maturati con succo di limone, ed acqua di cannella o altro senso a piacere, siccome si è detto, e qui ne rapporto uno, ch'è il bianco, a similitudine di quello nero di cioccolata. Come pure d'altri giulebbi colorati e tirati all'istessa cottura.

Naspro bianco. — Giulebbata, che sarà una libra di zucchero fino, e tirata alla cottura di manuscristo, si maneggerà con mazzarello di legno, vi si metteranno poche gocce di sugo di limone, e pur una chiara d'uovo montata. E dimenato bene, si può servire il naspro.

Dolci in forno.

Mostaccioletti semplici. — Prendansi libre tre di zucchero grasso, libre due e mezza di farina di grano, once due di cannella, una di garofani, ed una noce moscata, tutto in polvere, e mescolata ogni cosa si unirà con acqua calda formandone un sodo pastume, che si lascerà fermentare, involto in un panno, per due giorni. Dopo si dimenerà, ed in pezzi ridotto se ne formeranno i mostaccioletti di quella figura che si vogliono, ma nella grossezza però d'un mezzo dito. Si faranno cuocere sopra foglie di rame con farina sotto, ad un giusto grado di forno, e cotti se le darà il naspro di cannella, o di cioccolata ed in stufa si faranno asciugare.

Altri Mostaccioletti. — Con acqua calda s'impastino tre libre di zucchero, con libre tre di farina, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, mezza libra di cedro candito trito, e mezza di mandorle dolci abbrustolate, e trite; tutto bene impastato si lascerà per ventiquattr'ore. Dopo se ne formeranno i mostaccioletti, si faranno cuocere, e si naspreranno con cioccolatta.

Mostaccioletti imbottiti. — Fatta che sarà la suddetta pasta, e fermentata si potrà imbottire, facendo un pezzetto di pasta schiacciata sotto, ed altra sopra dell'istessa grandezza, framezzandoci marmellata di cedro mescolata con quella di zucca, e di mellone, e così poi si faranno cuocere, e cotti se le darà il naspro di pistacchi.

Biscottini Nobili. — Abbrustolate che saranno tre libre di mandorle dolci, si trituleranno, e si uniranno con libre tre di zucchero bianco gras-

so, con altra libra di fior di farina, due once di cannella, due di butirro, ed una mezza noce moscata rapata; il tutto s'impasterà con poca acqua, in modo che il pastume resti sodo. Se ne formeranno varj pezzi schiacciati, e lungi, e s'inforneranno; e quando saranno quasi cotti si taglieranno per traverso formandone biscottini, quali tornati al forno per farli bene biscottare, si serviranno, dopo che saranno coverti di naspro di limone, o altro a piacere.

Sosamelli alla monaca. — Con libre due di mele, prima a fuoco chiarificato, ed una di giulebbe s'impastano quattro libre di fiore, con libre due di zucchero, once quattro di mandorle abbrustolate, e trite, libra mezza di cortecce di portogalli candite trite, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, e la corteccia d'un portogallo fresco rapata. Di tutto se ne formerà un pastume, che si lascerà fermentare per un giorno; e dopo se ne faranno i sosamelli schiacciati nella grossezza d'un dito, e di figura ovata. Si faranno cuocere a giusto calor di forno, e cotti si serviranno con naspro di aranci di portogallo, o senza.

Pane di Spagna semplice. — Si metta dentro un caldarino una libra di zucchero in polvere con dieci uova, e con un certo stromento, o pur bacchette si battino, con aggiungerci via via, che si va sbattendo otto altre uova; e quando si conoscerà, che il composto si va addensando, allora si metterà sotto al caldarino un foglio acceso per darle un grado di calore, sempre però sbattendo. Dopo ci si aggiungerà una libra di amido in polvere, e si mescolerà in modo che non facci grumetti. Così fatto si disporrà in varie cassette di carta, o pur di latta unta di butirro, e si farà cuocere. Cotto se ne toglieranno le cassette, e si coprirà con naspro di zucchero maturato con succo di limone, ed acqua di cannella.

Pane di Spagna impottito. — Alla composizione suddetta ci si aggiungono sei gialli d'uova, e mezz'oncia di vainiglia pesta, dopo si metterà a cuocere in un vase di rame. Cotto si caverà, e se le farà una buca da sopra per vuotarlo, e riempirlo di pasta di merenghe con pezzetti di canditi; e poi coprirlo di naspro di cannella, o cioccolatta.

Raffioletti semplici. — Sei once di zucchero fino in polvere mescolato, e dimenato ben bene con sei gialli d'uova, si uniranno con sei chiare, dell'istessi uova, montate, aggiungendoci pure due once d'amido in polvere. Dopo sulla carta a cucchiarate si disporranno, e polverati di zucchero si faranno cuocere, e si serviranno con naspro di limone, o pur senza.

Raffioletti composti. — All'istessa composizione ci si aggiunga un'oncia tra cannella e vainiglia, ben polverata, e dopo cotti si serviranno con naspro di cannella, ed anasini sopra.

Raffioletti impottiti. — Si dimeni una libra di zucchero con dieci gialli d'uova, e poi si unischi con cinque chiare montate, ed una libra

di fior di farina; e formatone un pastume si ridurrà in pezzetti sopra foglia di rame con fiore sotto, quali, schiacciati, se li metterà sopra della marmellata d' uova, e con altra pasta si copriranno. Così i pezzi ripieni si polvereranno di zucchero, e quando saranno cotti se le darà il naspro di aranci di portogallo.

Ginetti fini. — Una libra di fior di farina, con once quattro di zucchero, ed once due di butirro liquefatto, s' impastino con tanti gialli d'uova per quanto basta a formarne un sodo pastume, che si farà fermentare per due ore. Dopo se ne formeranno i ginetti, e si cuoceranno. Cotti si butteranno in uno stainato col giulebbe a manuscristo, del quale vestiti che ne saranno, con rimuoverli, si metteranno ammonticchiati nella stufa per farli asciugare.

Biscottini all' Africana. — Dodici gialli d' uova si dimenino con dodici once di zucchero in polvere in modo che abbiano da ridursi quasi bianchi, aggiungendoci un senso di corteccia di cedrato rapata. I biscotti si disporranno per lungo sopra un foglio piegato a canaletti, entro de' quali si metteranno, e si faranno cuocere, e quando dalla carta si distaccano allora son cotti.

Imboracciate di Canditi. — Si giulebba una libra di zucchero alla più forte cottura di manuscristo, ch' è quando attacca tra le dita, e freddata che sarà ci si mescolano quattro bianchi d' uova montate, e dopo delli varj canditi tritolati. Incorporato il tutto si ridurrà in bocconi sopra dell' ostia, e si faranno a lento forno rassodare.

Imboracciate di Mandorle. — Si fanno dell' istessa maniera che le suddette, con questo divario, che in vece de' canditi si metterà una libra di mandorle trite e cotte all' amberlina in altro giulebbe, e mezz' oncia di cannella in polvere.

Biscotti alla Bugnè. — Si dimenano once cinque di zucchero fino in polvere con cinque gialli d' uova, e dopo si uniscano con cinque bianchi dell' istessi ben montati, e un' oncia di fior di farina. Mescolato ben bene questo composto si disporrà dentro varie cassette di carta, e prima d' infornarle si copriranno di zucchero in polvere. La loro cottura si conoscerà quando dalla carta si distaccheranno con facilità. Il naspro si può fare di cannella, o di cioccolata.

Spumette varie. — Il composto delle spume si fa con chiare d' uova semplici, zucchero, ed aromi in polvere, o pur con cortecce di agrumi rapate. Per ogni libra di zucchero, chiare d' uova numero due, con quali si dimenerà, o pur si pesterà, ed oncia mezza di cannella, o altra droga, come vainiglia, caffè, cioccolata, anasi ec., regolandosi al gusto o di crescerla, o pur di diminuirla; e così pure per la rapatura di cedro, o portogallo. Fatto dunque il composto si disporrà sopra la carta in bocconcini, quali a lento fuoco su la foglia, e carta si cuoceranno.

Merenghe semplici. — Una libra di zucchero giulebbata a cottura di manuscristo, si stancheggerà con mestola di legno, mentr' è calda, e quasi freddata, ci si mescoleranno due chiare d'uova montate, e più ancora se si vedrà che il composto sia duro; dopo sopra tavolette, e su della carta a bocconi si formeranno le merenghe, a' quali se le darà un leggier grado di forno sopra, e poi con arte si uniranno di due, formandone una.

Merenghe ripiene. — Quando le merenghe si vogliono servire ripiene, prima di unirle ci si metterà frammezzo della marmellata di cedro, o di amarene, o pure d'uova, o cose consimili.

Bocconi alla Sciantellò. — Si pesti una libra di mandorle dolci con ott' once di zucchero, una chiara d'uovo, e il succo di limone, in modo da farne una soda pasta, con la quale se ne formeranno con arte tante cassettine. Fatte, si faranno seccare in stufa, e dopo si empiranno con marmellata di percoca, coverta di pasta di merenghe, rappigliate al forno.

Tortelli amaricanti. — Bianchita una libra di mandorle amare, ed asciugate in stufa, si pestino con altra di zucchero fino, e per setaccio dimezza pasta, tutto si passi, e s' impasti con due chiare d'uova montate, ed altra libra di zucchero in polvere; e quando questa pasta tagliata col coltello non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendoci più zucchero si seguiterà a dimenare con le mani bagnate in chiara d' uova) allora se ne formeranno tortellini, disposti sopra la carta in una foglia di rame per farli cuocere.

Cialdoni semplici. — Si metta in un vase mezza libra di zucchero in polvere, con ott' once di fior di farina, un' oncia d' anisi pesti, e mezza di cannella in polvere, e si stempera il tutto con dieci uova ed un' oncia di butirro liquefatto. Dopo si passerà per setaccio, e con arte se ne faranno i cialdoni col ferro riscaldato, involti a cannelli.

Cialdoni ripieni. — Fatti che saranno i cialdoni si possono riempire, o con marmellate di frutta, o pur con pasta d' uova, o merenghe, e se le darà il naspro di pistacchi, sopr' al quale si attaccherà la piccola confettura.

Spumette a vento. — Montate che saranno sei chiare d' uova, ci si mescolerà un' oncia di cannella in polvere, e mezza di vainiglia, e si ridurranno in piccole palle, che ad una ad una con leggierezza s' involteranno nello zucchero in polvere, e si faranno rassodare a lento forno sopra carta ordinaria.

Biscottini alla moda. — Giulebbata una libra di zucchero, e ben ammaturata ci si aggiugneranno once quattro di butirro, sei gialli d'uova con qualche chiara montata, un' oncia d' anisi, e libra una di fior di farina. Impastato bene il tutto, e fatto per qualche ora fermentare si ri-

durrà in bocconcini lunghi, quali disposti sopra la carta, e polverati di zucchero, si faranno a giusto forno cuocere.

Bisquotti alla Dama. — Si farà un composto ben sbattuto con dodici uova, toltone tre gialli, una libra di fior di farina, altra di zucchero, once quattro di butirro, oncia una di lievito, ed altra di cannella, e coriandri in polvere. Fatto si lascerà fermentare per ore e poi si cuocerà diviso in tante cassette di carta, e si serviranno i biscotti con il naspro, o senza.

E' d'avvertire, che la biscottoneria si può estendere in altri diversi biscotti con gli stessi componenti delli descritti. Ingegno si richiede per inventare, volontà per fare, ed amore per comparire.

CAPITOLO II.

De' Dolci detti Confortini, ed altro.

Questi dolci sono bocconi dilicati, poichè gustano assai bene il palato, essendo un composto di zucchero in giulebbe coll' unione di essenze di frutta, o polvere di droghe, o di esse l'olio. Eccone la maniera.

Confortini di Cedrato. — Giulebata che sarà una libra di zucchero fino con una corteccia di cedrato alla cottura di maturatura, si farà un poco riposare dentro un catino con acqua sotto, e dopo se ne caverà la corteccia, e con mestola, o mazzarello di legno si maturerà, aggiungendoci del succo di limone, e due gocce di essenza di cedrato. Quando tal composto è divenuto bianco, e morbido, allora si verserà in una larga cassetta di carta, che indurito, si taglierà a pezzi, da servirsi involti nelle carte, o senza.

Confortini di Vainiglia. — Maturata bene una libra di zucchero come sopra, vi si metterà ben pesta mezz' oncia di vainiglia, con la quale si batterà tanto, che abbia da rimaner mantecata. Allora si disporrà sopra d' un marmo, o foglia di rame, in bocconcini, che induriti si serviranno.

Confortini di Cannella. — Dopo che una libra di zucchero è stata giulebata con mezz' oncia di cannella intiera, questa si toglierà, e si maturerà con qualche goccia d'oglio anche di cannella; e quando sarà alla morbidezza, si verserà nella cassetta di carta, per poi farne i confortini; o pur in bocconcini rotondi formarli.

Confortini di Aranci di Portogallo. — Giulebata, e bene maturata una libra di zucchero, ci si aggiugnerà del succo di portogallo, e sua corteccia rapata, ed essendo il tutto bene incorporato, se ne formeranno i confortini come sopra, in pezzetti.

Confortini d' Uova. — Maturata che sarà una libra di zucchero co-

me sopra, prima che si freddi ci si metteranno quattro gialli d' uova, con qualche goccia d' oglio di cannella. S' impasterà bene il tutto, e se ne formeranno i confortini.

Confortini di Caffè. — Con una decozione di caffè si giulebberà lo zucchero, e si tirerà alla solita denza cottura, si maturerà, e se ne faranno i confortini. Si possono fare ancora col caffè in polvere mescolato collo zucchero.

Confortini di Pistacchi. — Peste quattr' once di Pistacchi con acqua di fiori di aranci, si uniranno con una libra di zucchero giulebbata; e maturata che sarà se ne formeranno i confortini.

Confortini di Cedro Candito. — Quattr' once di cedro candito raspato, si uniranno con lo zucchero giulebbato e mantecato, anche con succo di limone. E così si faranno i confortini.

Confortini di Caccao. — Tritolate e disfatte quattr' once di caccao abbrustolato, si mescoleranno con lo zucchero ammaturato, e ci si metterà ancora una quarta d' ambra grigia in polvere.

Confortini Bianchi. — Nello zucchero maturato ci si mettono alcune gocce di succo di limone, ed una chiara d' uovo montata; e tutto bene incorporato se ne faranno i confortini.

Confortini a Gocciole. — Qualunque specie di confortini si possono servire a guisa di confettura, cioè dopo che il composto sarà maturato, si lascerà cadere a gocciole su la carta, e secche che saranno si serviranno entro cassettine di carta.

Ova Faldichere. — Freddate che saranno tre libbre di giulebbe a manuscristo, ci si metteranno trenta gialli d' uova, quali mescolati col giulebbe si faranno nello stesso stainato assodare al fuoco, aggiungendoci qualche goccia d' oglio di cannella, o pure essenza di cedrato. Dimenata bene, e freddata che sarà questa pasta, si ridurrà in tante pallette ragirate tra le mani con polvere di cipro; indi ad una ad una si tufferanno in un giulebbe denso, e cavati da esso s' involtono nello zucchero in grana.

Paste Bianche alla Reale. — In tre libre di giulebbe maturato con succo di limone ed acqua di cannella bianca, si faranno a lento fuoco cuocere libre tre di mandorle dolci peste, avvertendo di dimenarle bene con mestola di legno e formarne un pastume. Dopo si verserà in un tondo per farlo freddare, e formarne sopra dell' ostia le pastette in quella figura che piacerà. E quando saranno assodate, se le darà il naspro bianco, facendole asciugare in stufa.

Maccheroni dell' istessa. — Con l' istessa pasta passata per siringa si possono fare i maccheroni, girati, e rialzati sopra d' un piatto, ed assodati che saranno in stufa, se le darà il naspro di cannella.

Altre Paste alla Reale. — Mentre le mandorle si cuocono nello zuc-

chero, come sopra, ci si aggiunge un' oncia di cannella in polvere, e mezza libra di cedro candito trito; e mescolato il tutto, se ne faranno le pastette nasprate di cannella.

Altre Paste alla Reale. — Nella composizione anzidetta ci si aggiungano di più de' gialli d' uova, e dell' acqua di cannella; e quando sarà tutto su 'l fuoco assodato, se ne faranno le paste vestite (dopo secche) col naspro di pistacchi.

Paste di varie Frutta. — Con le marmellate di frutta si formeranno varie pastette, le quali involte nello zucchero in polvere si metteranno in stufa, rivoltandole spesso, e polverandole sempre di zucchero sintanto che si siano assodate.

Torroncini di Alicanda. — Con tre libre di zucchero maturato, si mescolano otto bianchi d' uova montate, una libra di pistacchi tritolati, libra mezza di cedro candito trito, e poche gocce d' acqua di cannella. Impastato che sarà il tutto si metterà con ostia sotto, in una bassa scatola, e coverto con altra ostia, si metterà un pezzo di marmo per soppressarlo. Dopo un giorno si caverà, e si formeranno i torroncini, tagliando il pastume. Questi si naspreranno bianchi, ed in stufa si faranno asciugare.

Pignoccata. — Maturata che sarà una libra di zucchero con succo di limone, ed acqua di cannella, ci si metterà mezza libra di pinocchi, quali uniti che saranno si disporrà il tutto in tanti montoncini su la carta ove si faranno assodare.

Mandorlata. — Una libra di mandorle brustolate e trite, e oncia una di cannella in polvere, s' impasterà con libre due di zucchero maturato, ed in bocconcini si farà la pasta assodare sopra la carta.

Granatini. — Si maturerà una libra di zucchero con succo di mela rana, e leggiermente si unirà con mezza libra di mela grana intiere, e poco vainiglia; e così poi si disporrà il composto in bocconcini sopra la carta.

Grillacetti di Mandorle. — Pulite le mandorle, si faranno cuocere nello stainato coverte di giulebbe, raggirandole con mestola di legno; e quando si sentiranno stridere, allora si leverà lo stainato dal fuoco per farle riposare, sempre però raggirandole. Si tornerà di nuovo su 'l fuoco, sintanto che lo zucchero sia divenuto vischio, ed a colore d' ambra; allora si caviño le mandorle, ed a montoncini si mettano sopra ostia, con anisini confetti.

Mandorle attorrate. — In tre libre di zucchero giulebbato si mettano altre tre di mandorle abbrustolate, le quali in uno stainato a lento fuoco si faranno addensare con un' oncia di cannella in polvere, raggirandole sempre con mestola di legno; e quando si vedrà, che tra loro

si attaccano, allora o tutte unite, o divise in montoncini, si faranno freddare sulla carta, o foglia di rame.

Nocciole alla Confettura. — Le Nocciole si cuocono come i grillaci di mandorle, ma queste si buttano nella fina confettura, ed in essa si ravvolgeranno, in modo che restino di quella vestite, e dissunite una dall' altra.

Pezzette di Rose. — Pestate che saranno cinque once di foglie di Rose, con zucchero in grana, si faranno bollire in libre due di giulebbe a manuscristo, ed un cucchiajo di succo di limone. E quando sarà addensato il tutto si maturerà, e butterà a pezzetti sopra la carta.

Spongato. — Si metta in uno stainato a giulebare una libra di zucchero, e si tiri alla cottura sotto la caramella; e nell' istesso tempo si dimeni in un vase una chiara d' uovo con once due di zucchero fino in polvere, in modo da farlo divenire bianco, e mantecato; e quando il primo è alla sua cottura si leverà dal fuoco, e ci si metterà un senso di cedrato, o altro a piacere; ed in un subito poi ci si verserà il secondo, rivoltandolo appena con mestola di legno, e versarlo in un cassa di carta fatta a piacere, coprendola con lo stesso stainato. Freddato che sarà si puol servire intiero fuor della carta, o pure in pezzi tagliato.

Frutta alla Caramella. — Giulebato quello zucchero, che si vuole, si tirerà alla cottura di caramella, nel quale si attufferanno ad uno ad uno delle frutta tanto fresche che secche, o giulebate, come Ciriegie, Susine, Fragole, Uva, Olive, Castagne prima cotte, Noci, Mandorle; e de' Canditi, Cedrati, Cedri, Portogalli, Pesche ec. in bocconi tagliati; e tanto gli uni, che gli altri appena vestiti di caramella, si alzano e si fanno freddare tra le mani, raggirati in uno stecco.

CAPITOLO III.

Della Confettura.

Per il travaglio, e manipolazione di qualunque specie di Confettura si ricerca non solo il miglior zucchero per bianchezza, e sodezza, ma ancora l' arte di giulebarlo, e la destrezza nel girare il vase ove la confettura si forma. Regola generale sarà per tutta la confettura acciò riesca bianca, soda, e liscia, tirar lo zucchero da primo in giulebbe lungo, e dappoi a consistenza, ed indi a cottura di manuscristo, e nel formarla, raggirarla, o sia arrotarla bene, con lento grado di fuoco sotto.

Cannellini semplici. — Prendasi della cannella fina, e facciasi ammollire nell' acqua per poi tagliarla a filettini, e farli nella stanza asciugare. Asciugati che saranno si metteranno nel vase di rame, ch' è come una bassa caldaja detto ciammello, sospeso per le sue maniche per mez-

zo di due corde e con lento grado di fuoco sotto, pian piano raggirando il vase, movendo i cannellini, e spruzzandoli, secondo si asciugano, di giulebbe lungo, sin tanto che si siano di esso vestiti, ed in certo modo ingrossati. Così fatti, si lasceranno per qualche giorno riposare, e dopo di nuovo si metteranno nel vase con zucchero più denso, col quale si finiranno di coprire; ma bisogna arrotarli bene, con leggierissimo fuoco sotto, acciò restino duri, lisci, e bianchi; e ciò servirà per ogni sorta di confettura.

Cannellini composti. — Si facci una pasta con zucchero in polvere, gomma dragante, ammollita prima in acqua, la quale pesta che sarà si condirà d'olio di cannella, se ne faranno lunghi, e sottili gnocchi come stecchi di cannella, quali asciugati in stufa si metteranno nel vase formandone col giulebbe, come sopra, i cannellini.

Caccao Confetto. — Attorrato, e pulito quel caccao che si vuole, si metterà nel vase con lento fuoco sotto, e pian piano si dimenerà quando si spruzza di giulebbe, col quale se le farà una copertura, e si lascerà riposare. Si metterà di nuovo nel vase, e con fuoco più vivo, e giulebbe più denso si finirà di coprire; ma poi per bianchirlo, ed indurirlo, di nuovo a fuoco lento si raggirerà, e pian piano si arroterà.

Pinocchi Confetti. — Prima di confettare i pinocchi, bisogna per poco attorrarli con la crusca per farli cavar l'olio, e poi si manipoleranno come il caccao.

Confetti alla Regina. — Due once di bianca gomma dragante ammollita in acqua, e passata per panno lino, si pesterà con oncia una di vainiglia, e tanto zucchero, quanto basta a formare una soda pasta da ridurla in tanti pezzetti, come pinocchi; li quali secchi che saranno, si copriranno di giulebbe, come i cannellini.

Pistacchi Confetti. — I Pistacchi si puliscono dalla pellicola, e si asciugano bene con crusca; da primo si confettano con leggiero fuoco, e lungo giulebbe, e poi più gagliardo l'uno, e l'altro, ma nella fine tutto lento.

Anisi Confetti. — Gli anisini bisogna che si stropiccino tra un panno lino per romperne le punte, e così politi, si mettono a confettare con fuoco leggiero, e giulebbe di giusta densità.

Semi di Meloni Confetti. — Puliti che saranno i semi, si faranno attorrare con crusca, e poi s'incominciano a confettare leggiermente come gli altri; ma perchè questi facilmente si attaccano, perciò bisogna polverarli di zucchero per dissunirli, e finirli di coprire con giulebbe più denso, ed arrotarli bene.

Mandorle Confette bianche. — Bianchite le mandorle dolci, si faranno asciugare in stufa, e dopo si mettono a confettare con fuoco leg-

giero, e giulebbe lungo, ma poi si crescerà l'uno, e l'altro sintanto si sono a perfezione ingrossate.

Mandorle Confette oscure. — Bisogna abbrustolare le mandorle con crusca, e poi confettarle con giulebbe di giusta densità, e cannella in polvere, fintanto si siano ingrossate; ma l'ultima corpertura sarà di solo giulebbe, ove siavi bollita la cannella.

Agrumi Confetti. — Le cortecce condite di portogallo, di cedro, cedrato, e mela rose, si tagliano a filettini, e si asciugano in stufa, e poi si confettano come gli altri, con aggiungerci, a questi però, dello zucchero in polvere, e del succo di limone per due tre volte, durante la manipolazione.

Caffè semplice. — Si abbrustolisce il caffè a giusta cottura, e si mette a confettare come il caccao.

Caffè composto. — Abbrustolato che sarà il caffè si ridurrà in polvere, e se ne farà un pastume con gomma dragante, e zucchero in polvere; e questo pastume si lavorerà minutamente come in tanti grani di caffè, quali asciugati che saranno nella stufa, si metteranno a confettare come sopra.

Confettoni Rotondi. — I confettoni rotondi si formano con i cogliandri, sopra de' quali si spruzzerà il giulebbe, e si tireranno a quella grossezza, che si vuole.

Confetti Varj. — Tutti i semi, e foglie mangiabili, e gustose, si possono confettare, come i ginepri dopo che sono secchi all'ombra, i semi di sellari, i semi di rose, le foglie di ramerino, i fiori di aranci ec. regolandosi di crescere o diminuire il fuoco, e densità del giulebbe.

Si fa anche della piccola confettura colorata per ornamento di cose varie.

Confetti, e Pastiglie alla Dragante. — Prendasi gomma dragante ammollita bene in acqua, e passata per panno lino, si pesterà prima con alcune gocce di succo di limone, e poi con tanta quantità di zucchero in polvere per quanto basta a formare una soda pasta da maneggiarsi a piacere. Dopo si metterà su di una tavola di marmo, e si dividerà in tanti pezzi, per quanti confetti o pastiglie varie si vogliano fare, quali si condiranno a chi con spirito di cannella, chi di vainiglia, o garofano, ambra, muschio, cedro, portogallo, gelsomini ec., e non potendo avere detti spiriti, si possono servire le droghe in polvere, e le cortecce rapate degli agrumi. Fatte dunque come si puole, si maneggeranno ad uno ad uno i pezzi, e se ne formeranno colle mani, o con ferri diversi lavori: quando figurando frutta, semi, o droghe: e quando tirate in tante foglie si figurano stellette, mezze lune ec., ed ancora medaglie, e corone. E quando saranno asciugate si serviranno.

Confetti a Diavoloni. — Fatta una pasta con zucchero, e gomma

dragante, come sopra, ma condita d'olio di cannella, si ridurrà in piccioli lunghettini pezzetti, li quali si faranno seccare in stufa. Secchi si metteranno nel vase, e si copriranno di giulebbe come l' altra confettura. Assodati che saranno si metteranno, nel peso di una libra, dentro d' una boccia di vetro, in modo che possano girare, e si condiranno d'olio di cannella, nella quantità di due dramme, gocciolato in varie volte secondo si va in essi incorporando. Così fatti si conserveranno ne' vasi di cristallo ben chiusi.

Con l' olio di cannella, se si vuole, si possono condire anche più specie di confetture, non solo quì descritte, ma anche le altre, che gli uomini inventar sanno.

Confettura alla Turca. — Le mandorle, in quella quantità che si vuole, attorrate all' amberlina, si pestano ben fine con tanta ammollita gomma a dragante quanto bastar può per bene impastare esse mandorle, condirle di cannella in polvere, e di olio parimente di cannella. Fatto il pastume, e ben sodo essendo, si ridurrà in tanti pezzetti, ripigliando la grossezza e la figura delle istesse mandorle. Queste si faran seccare a leggier calore di stufa, e secche, che saranno si metteranno in una, o più bocce di vetro, ma in parte vuote, per poterle con facilità aggirare. Ciò fatto si condiranno col proporzionato olio di cannella, nella guisa appunto de' diavoloni. Si han da raggirare con leggerezza, ma in modo, che l' olio penetri entro tutte le loro parti. E così essendo si lasceranno all' uso entro le stesse bocce.

TRATTATO VII.

De' frutti in composta, canditi, e graniti.

L' invenzione di metter le frutta con zucchero in composta, e con esso candirle, granirle non fu senza ragione; poichè volendo dare un nuovo piacere e diletto al gusto, e fare insieme un beneficio a quei Popoli, a quali o la Natura n' è avara, o la stagione n' é scarsa, non altrimenti si dovea fare, sì per il particolar godimento del palato in mangiarli, ed un ornamento brillante formare nel Desert, ma sì ancora per assoggettarli ai lunghi viaggi a sollievo di essi Popoli.

CAPITOLO I.

Delle Frutta Naturali.

Le frutta sono più analoghe all'uomo, perchè più semplici, e più naturali, che non le sono gli altri commestibili, che han bisogno di azione di fuoco, e di estranea conditura. Sono le frutta nella stessa varietà dell' erbe, poichè di certe se ne mangiano la sola carne, di certe altre la carne ed i semi, e di certe altre i soli semi. Ma acciocchè l'une, l'altre, e l' altre possan riuscire di maggior soddisfazione, bisogna che si colgano non solo nel punto della loro maturità, ma mangiarle anche dopo tempo raccolte, giusta la loro dilicatezza, o tenacità. Ciò s' intende di quelle frutta delle quali si fa uso della carne sola, e della carne e semi.

E venendo a dire delle frutta di Primavera come sono le *Fragole*, queste quantunque sieno dilicatissime, per sentirne meglio il piacere bisogna mangiarle dopo l' elasso di circa 6 ore. Gli *Aranci* di portogallo dopo 8 giorni. Quelle dell' Està come le Ciliege son da mangiarle dopo 10 ore; le *Pera*, e *Mela* della stessa stagione dopo 24 ore. Li primi e secondi Fichi dopo 8 ore. Le frutta dell' Autunno come *Pera*, *Percoca*, Noci persiche dopo 4 giorni; e dopo tenuta appesa per due giorni L' uva. E per le frutta dell' Inverno, cioè Pera un mese, Mela due mesi, Cotogna due mesi; sorbe, e Nespole nel punto della loro maturità.

Un tal riposo, e lo così vario alle sì dette frutta, fuor della loro pianta, le dà un certo fermento, che le fa acquistare una maggior melata piacevolezza, che non la danno quando si mangiano allora per allora colte dalla pianta; e questa piacevolezza è anche diversa non solo in quelle della varia loro mole e natura, ma anche in quelle della stessa classe. Infatti maggiando un frutto, ed indi un altro della stessa mole, natura,

e classe, e paragonando i sapori, si osserva esser uno più grato dell' altro. Ciò ne avviene e dalla varia esposizione della pianta, del vario loro fermento, e dalla varia disposizione in mangiarle. Così anche accade agli odori. Il distinguere una sensazione dall' altra, il confrontarne le idee di tali sensazioni, parte sono della facoltà naturale, e parte della vivacità, attività, e moto de' nervi, che son sempre diversi in tutti.

Delle frutta poi, che se ne mangia il seme, come li *noci*, le *nocciuole*, le *mandorle*, li *pinocchi*, li *pistacchi*, e le *castagne*, tutti si posson mangiare dal principio della loro perfetta maturità sino al loro termine; ma non bisogna che passi il tempo di sei mesi, a cagion dell' olio ch' è nella loro sostanza, e col lungo andare si fan nocivi.

CAPITOLO II.

Delle Frutta in Composta nello zucchero.

Per riuscire con speditezza a sì bel lavoro, è di bene esaminar le frutta nella loro perfezione per mezzo delle caratteristiche già conosciute e stabilite a quel genere, specie, e varietà. Se in luogo ombroso, o se aperto, o solatio, sono state. Entrar col pensiere a penetrare la sostanza dei corpi, e ad esaminare la loro essenza. Così se le può adattare la cottura e la conditura, e così l'è facile la composizione degl' ingredienti, e quale odore e sapore più le convenga. Io nel decorso di questo trattato ne farò vedere il vario.

Frutti in composta son quelli, che si servono entro de' vasi coperti di giulebbe, quando semplice, e chiaro, e quando colorato, ed alterato con spirito di vino, o altro liquore, siccome si leggerà. Devesi avvertire, che qualsisia composta si deve mettere a bollire nel giulebbe freddo, e per farla rimaner chiara bisogna spumarla nel bollire, e spruzzarla di succo di limone, e con carta ordinaria coprirla per farci attaccare la parte impura.

Composta di Amarene. — Levati per metà i gambi all' amarene mature, si faranno bollire in un giulebbo a manuscristo con alcune gocce di succo di limone. Dopo si faranno freddare ed incorporare, e si tornino con altro giulebbe di consistenza sul fuoco, col quale si faranno finir di cuocere in modo che rimangano intiere. E freddate si servono.

Composta di Ciriegge. — Le ciriegge corvine bollite che saranno, come sopra, si passeranno in altro denso giulebbe, colorato prima con cucciniglia ed alterato con spirito di vino, e stecchi di cannella; ed incorporate bene di questo, si serviranno.

Composta di Pesche all' Italiana. — Nette dalla corteccia le pesche, e tagliate in quarti si faranno per poco bollire nell' acqua con succo di

limone, e poi in altr' acqua raffreddare. Si asciugano con panno lino, e si faran bollire in un giulebbe, e poi in altro più denso si finiranno di cuocere, col quale si serviranno.

Composta di Pesche alla Francese. — Bollite che saranno le pesche nell' acqua, si passeranno nel giulebbe mescolato con altrettanto vin generoso bianco, e quando di questo si saranno incorporate, si serviranno fredde come alle altre.

Composta di Cotogna. — Le cotogna intiere si faranno per poco cuocere al forno, o pur tra le braci; e polite dopo dalla loro pelle si fetteranno, e si metteranno nel giulebbe di cannella col quale si faranno incorporare e cuocere.

Composta di Pera Moscarole. — Pulite le pera, e bianchite in acqua con succo di limone, si passeranno nel giulebbe col quale si finiranno di cuocere, e poi in altro più denso, nel servirle.

Composta di altre Pera. — Data mezza cottura alle pera nel forno, e polite dopo dalla pelle si faranno nel giulebbe di viole finir di cuocere, e con esso servirle.

Composta di Cedrate. — Si fettano le cedrate, e cavandone il midollo si lasciano quasi cuocere in acqua, e poi per qualche giorno si tengano in acqua fresca, cambiandola spesso per farle perdere l' amaro. Si faranno dopo finir di cuocere in giulebbe nel quale si lasceranno per un giorno, e quando si voglion servire si metteranno con altro giulebbe più denso.

Composta di Portogalli. — La composta di portogalli si fa dell'istessa maniera, che le cedrate.

Composta di Azarole. — Pulite che saranno le azarole dalla loro pellicola con acqua calda, si passeranno in acqua fredda, e poi in giulebbe col quale se le farà dare qualche bollore, e si lasceranno in infusione. Nel servirle si cambierà giulebbe, che dovrà essere addensato.

Composta di Celse. — Giulebbato lo zucchero a cottura di consistenza con qualche stecco di cannella, ci si metterà un terzo di spirito di vino, e quella quantità di celsi necessaria; quali dopo ore si passono al giulebbe, e servire con lo stesso.

Composta d' Uva. — L'uva moscadellone, o malvasia, sciolta dal grappolo si metterà per un giorno nel giulebbe a consistenza, con poche gocce di acqua di cannella; e prima di servirla si passerà in altro denso giulebbe, e se le darà leggiermente un grado di fuoco.

CAPITOLO II.

Delli Canditi.

Siccome il sal comune si adopera nelle carni per disseccare in esse la parte umida e muccillaginosa, e così mantenerle incorruttibili; così per lo stesso fine si fece uso dello zucchero nelle frutta, che ne portano il nome di canditi. Lo zucchero dunque oltre che li mantiene, sebbene cambiati quasi di natura, le dà ancora un gusto più piacevole; ed acciocchè si vadi al fine del candire, anzi a fare in modo, che penetri insensibilmente, e che egualmente copri, quando a secco si hanno a tirare. Eccone la maniera.

Limoncelli ed Arancini canditi. — Tanto a'limoncelli, che agli arancini, si daranno quattro tagli per lungo egualmente disposti, si metteranno per otto giorni in acqua con poco sale; indi si faranno tanto bollire in acqua, che divengano morbidi in maniera, che punti con uno stecco si senta che consistano. Dopo si lasceranno in acqua fresca per più giorni, cambiandola ogni giorno sintanto che abbiano perduto l' amaro. Fatto ciò si asciugano, e si mettono in chiarito e freddato giulebbe, col quale si lasceranno per un giorno, ed in altro, cavatine i limoncelli, si tornerà a stringere il giulebbe, e freddato poi ci si mettano di nuovo; così facendo per altri giorni; ma nell' ultimo si farà nuovo giulebbe a cottura di manuscristo, ed in questo si metteranno per farli candire, o pure stringere il giulebbe e tirarli a secco.

Cedri Canditi. — I cedri si tagliano in fette per la lunga, se ne cava il midollo, e si mettono in acqua come i limoncelli; (regolandosi per ogni venticinque cedri una libra di sale) e ben lavati si faranno bollire, ed in acqua fresca come sopra si metteranno. Dopo si giulebbberanno come i limoncelli, e nell' ultimo con altro giulebbe si tireranno.

Portogalli, e Cedrate Candite. — Gialliti che saranno i porto galli e le cedrate, si tormiranno, se si vuole, levandole con un temperino la corteccia superficiale, e per una buca che se le farà se ne caverà il midollo, e si faranno bollire in acqua, ed in altr' acqua fresca come i sopraddetti, si metteranno, ove si lasciano per qualche giorno, con mutarla spesso. Si abbia pronto lo zucchero giulebbato, dentro del quale si metteranno i portogalli, e le cedrate, cavandole, e restringendo il giulebbe per giorni, e nell' ultimo con nuovo giulebbe si tireranno.

Azarole Candite. — Le azarole si puliscono dalla pellicola con acqua calda ed in altra fredda si passano, per poi farle dare qualche bollore col giulebbe; e volendole servire, con altro più stretto si tirano.

Pere Candite. — Pulite le pera dalla corteccia, si faranno per poco bollire con alcune gocce di succo di limone, e dopo in acqua fresca

passate. Asciugate da questa, si metteranno in giulebbe, facendole in esso bollire, e ciò si farà per quattro giorni rinforzando nuovo giulebbe, e nell' ultimo, tutto nuovo per tirarle.

Prugne Candite. — Alle prugne, dette in Napoli pappacoda, si faranno alcuni buchi sotto e sopra con uno stecco, e si mettono nell' acqua sopra del fuoco senza farle bollire, e quando vanno a galla si caveranno, e si metteranno in acqua fresca per ore, e poi in un giulebbe lasco per un giorno, ed indi in altro più denso, col quale si faranno bollire, facendo lo stesso per altri cinque giorni, cambiando sempre il giulebbe; e nell' ultimo si caveranno, e si metteranno in un vase di creta con nuovo giulebbe, col quale si lasceranno per dodici giorni. Dopo si dispongono in ordine distesi su le carte, e sporte, e si lasciano al sole, con rivoltarle spesso al giorno, e scuoterle; e quando saranno bene asciugate, si conserveranno tra le carte ritagliate.

Ravanelli Canditi. — Alli ravanelli si taglieranno le radici e foglie grandi, e si faranno cuocere in acqua, ed in altra fresca raffreddare. Dopo si metteranno nello giulebbe per tre giorni, cambiandolo ogni giorno, e stringendolo, per poi con altro tirarli.

Meloncini di Acqua Canditi. — Alli piccoli meloni si farà una buca sotto cavandone un pezzo di midollo, e poi leggiermente si scorzeranno, mettendoli sospesi sopra un cesto per due giorni, polverati di sale. Dopo si metteranno per un altro giorno al sole bagnandoli spesso di acqua, e la notte veniente in acqua fresca deposti; si faranno poi in altr' acqua bollire, e rinfrescare in altra per tre giorni. Cavati da questa si metteranno in giulebbe, col quale si faranno bollire, e di esso incorporare; cambiandolo però per tre volte, e vieppiù addensandolo.

Zucche lunghe Candite. — Si leva superficialmente alle zucche la corteccia, si tagliano in pezzi, si fettano, e se ne leva il midollo, per poi salarle, adacquarle, e cuocerle come i meloni, ma si faran bollire però in cinque giulebbi gradatamente ristretti, rivoltandole in essi mentre cuocono.

Noci Canditi, e Mandorle. — I noci verdi non ancora induriti, si mettono per un giorno in un vase con liscia, e poi per altro in acqua fresca, ed indi in altr' acqua si faranno quasi bollire in modo da levarli la prima pellicola, facendo lo stesso per tre giorni mutando acqua calda, e fredda. Poi si metteranno in tre giulebbi, e si faranno bollire, e di grado in grado addensare, tirandoli in ultimo a secco. Le mandorle verdi si fanno nel modo stesso che le noci.

Pomidoro Canditi. — Quando li pomidoro son rossi, ma non tanto maturi, si buttano nell' acqua calda per levarli la pellicola, e se li fa anche una buca dalla parte del gambo, da dove con diligenza si cavano i semi. Dopo si dispongono in un vase l' uno avanti l' altro, e si coprono

di giulebbe a manuscristo, del quale si faranno incorporare nel calore di stufa; rifondendo giulebbe siccome va mancando, e dopo dieci giorni si faranno bollire in altro giulebbe denso.

Finocchi Canditi. — I Finocchi bianchi e teneri si faranno bollire nell' acqua, e poi in altra fresca si lasceranno per un giorno; dopo del quale si faranno bollire in tre giulebbi, tirandoli a secco con l'ultimo che si farà.

Castagne Candite. — Le castagne fresche si puliscono dalla corteccia, e per un giorno si lasciano in acqua fresca, e poi con altr' acqua si mettono sulle ceneri calde, pian piano riscaldandole sino al grado di bollire, e così poi si caveranno, mettendole in acqua tiepida con succo di limone, con la quale si puliranno dalla pellicola, si faranno asciugare con panno, ed in tre giulebbi gradatamente addensati si faranno bollire, e tirare.

Fichi Canditi. — I fichi detti ottati, non tanto maturi, si dispongono in un vase, e si mettono su le ceneri calde, e dopo in stufa, coverti di giulebbe a manuscristo, facendoli per giorni incorporare, con rifondere giulebbe; e quando si vedranno bene incorporati, si faranno con altro giulebbe denso bollire, e poi a secco tirare.

Carlina Candita. — La carlina è la radica del cardo campestre, che quand' è candita molto piace. Si prendono delle radiche tante de' cardi, si puliscono, se ne cava il midollo, e per un giorno si lasciano stare nell' acqua. Se le dà poi una cottura nell' acqua, e si passano ancora nell' acqua fresca. Levate da questa ed asciugate, si faranno finir di cuocere nel giulebbe siccome si è detto di sopra.

Coll' istessa industria, ed arte si possono candire altre frutta, altre radiche, ed altre erbe.

CAPITOLO III.

Delli Graniti.

Cose granite chiamansi quelle, le quali sono state prima nel giulebbe cotte, ed a secco tirate, come le già sopradette; le quali in virtù d'altro giulebbe son rimasti coverti da uno schegioso, impietrito, lucido, e cristallino zucchero.

Oltre delle frutta giulebate, si possono anche granire pinocchi, pistacchi, mandorle prima attorrate, come pure caccao, e caffè, confortini, pastette ec.

Si ha d'avvertire, che lo zucchero per mettere in grana lo che si vuole, ha da essere il più bianco, il più asciutto, e il più cristallino e tenace. Così verrà a perfezione, cioè vivace e brillante la granitura.

Per granire le frutta, bisogna disporli entro un vase di latte, di figura quadrilatera dell'altezza di circa quattro dita, e che sieno l'uno avanti l'altro per renderli dissuniti; ma l'altre cose piccole sieno disposte l'una sopra l'altra per unirle, e cavarle a pezzi.

Tanto per gli uni, che per le altre v'abbisogna lo stesso eccellente zucchero giulebbato, e tirato alla cottura di granire, ch'è più stretta del manuscristo; col quale, disposto che sarà tutto, vi si verserà il giulebbe sino a soprapassare la roba due dita. Fatto ciò si metterà il vase in stufa, e si lascerà stare per ore, sintantocchè si vedrà il giulebbe disseccato, ed impietrito sopra i canditi, o altro che si metterà. Si vedrà, sotto i graniti, del giulebbe liquido, il quale si farà scorrere, e lasciar di nuovo i canditi per poco in stufa per farli persciugare, e così acquistare quel lucido brillantato, ch'è necessario per tale specie di dolci, che forma in essi la parte più bella, senza la quale a nulla v'avrebbero i graniti; sicchè ricerca per l'ottimo zucchero, ed attenzione per ben deporarlo, e portarlo a quella densa cottura, ch'è propria per formare i dolci graniti.

TRATTATO VIII.

Delle Marmellate di Frutti, Fiori, e Confezioni.

Di Maggior delicatezza, e di maggior gusto sono le Marmellate di frutti, e di fiori, siccome lo sono le Confezioni; poichè sì l'une, che l'altre son disfatte ed impastate con giulebbe, che non lo sono li canditi e graniti frutti, de' quali si è parlato nel passato Trattato. Ed oltre al bello, ed al gustoso che hanno, recano ancora un comodo di lunga durata, ed un'ajuto prestano ai lavori di delicata pasticceria di Cucina.

CAPITOLO I.

Delle Marmellate.

Anche in questa preparazione si ha da esaminar la perfetta qualità dello zucchero, la madurezza delle frutta, la soavità fragrante dei fiori, che raccoglier si devono prima di aprirsi totalmente, per non far perdere la più volatile e flogistica sostanza, e lo spirito vivace, e sensitivo delle droghe.

Prima di adoprare e le frutta, e li fiori bisogna in acqua lavarli, sì per toglier loro le parti terree, sì ancora le agre e fecciose.

Le marmellate di fiori si possono fare con fuoco o senza; col fuoco

quelle che più sono abbondanti di umido; senza fuoco quelle che sono odorose, che hanno poco umdito. Eccone la maniera di farle in tutti due li modi.

Marmellata di Rose a fuoco, o di altri Fiori. — Le foglie di rose pulite, e tolta loro la parte bianca, si restringono in un sacchetto di tela lasca e s' immerge nell' acqua bollente, nella quale ricevuto due bollori si cava, se ne tolgono le rose, si spremono dall' umido, e si pestano ben fine in un mortajo di marmo. Peste, e poste in un addensato giulebbe freddato, col quale incorporate, e ristretto a lento fuoco sarà fatta la marmellata.

Marmellata di Viole e di altri fiori senza fuoco. — Le foglie di viole pulite, e nel peso di due libre, si posteranno ben fine con una libra di Zucchero in polvere, ma sì bene, che ne resti il composto mantecato. Si verserà in un vase di creta vetriata, e per giorni si lascerà al sole, acciò vi si facci la fermentazione, e l' unione delle parti più perfetta. Indi si conserverà ne' vasi.

Marmellata di Cedro. — Rapata la corteccia di un cedro con un pezzo di zucchero in campana, ed unita con il succo e polpa si butterà dentro lo stainato dov' è il giulebbe tirato a cottura sotto la caramella. Si procurerà mescolare bene il tutto con mazzarello di legno, acciò venghi la marmellata morbida, o sia mantecata.

Della stessa maniera si possono fare di portogalli, lime, e melarose, per poi conservarla ne' vasi di porcellana.

Marmellata di Cedro in altro modo. — Delle scorze di cedro ben peste, e bagnate con acqua di cannella, si cavi due once di succo, e si mescoli con una libra di giulebbe a caramella, e si batterà come sopra.

Marmellate di Cedrate, o Portogallo. — Fettate le cedrate, o portogalli, si faranno cuocere nell' acqua, e poi in acqua fresca si lasceranno per due giorni; asciugate dopo con panno, si pesteranno, e si passeranno per setaccio per farle bollire, cuocere, ed addensare in giulebbe.

Marmellate di Viole, o Rose. — In una libra di freddo giulebbe sotto la caramella, vi si metteranno tre once di fiori di viole, o rose, o pur di boraggini, si mescoleranno bene, si riscalderanno, e si conserveranno.

Marmellata di Semi di Meloni, o Pistacchi. — Scorzate e peste ben fine quattr' once di semi di meloni, o pur pistacchi, si stempereranno con un poco d' acqua di fiori, o cannella, si passeranno per setaccio, e si metteranno in una libra di giulebbe a caramella, con la quale uniti si batterà tutto per render morbida la marmellata.

Marmellata di Pesche. — Pulite le pesche, e tagliate in fette si faranno bollire per poco in acqua con succo di limone, e dopo in giuleb-

be. Cotte si passeranno per setaccio, e con lo stesso giulebbe si ristringeranno su'l fuoco con poche gocce di succo di limone.

Marmellata di Albicocche. — Si fa dell'istessa maniera che le pesche aggiungendoci a questa i noccioli puliti quando sarà per stringersi.

Marmellata di Pera. — Quando le pera saranno bollite in acqua, si faranno cuocere in giulebbe; si passeranno per setaccio, e si stringeranno coll'istesso giulebbe, aggiungendoci della vainiglia pesta.

Marmellata di amarene. — All'Amarene si caveranno li noccioli, si laveranno con acqua, e si faranno bollire in giulebbe, e cotte si passeranno per setaccio, e si faranno stringere; o pure intiere, e quando son cotte si conserveranno.

Marmellata di castagne. Dopo che le castagne, fuor della scorza e pellicola, hanno bollito in acqua, si passeranno a finir di cuocere in giulebbe con acqua di cannella. Cotte si passeranno per setaccio, e si ristringeranno con altro giulebbe.

Marmellata d'Uova. — Giulebbata una libra di zucchero sotto la caramella, e freddata, ci si metteranno sei gialli d'uova con la rapatura d'una corteccia di portogallo, e poche gocce di acqua di cannella; e mescolato il tutto, si passerà per setaccio, ed indi si farà stringere con attenzione.

Eleozacchero di cedro. — Di tre cedri grossi, maturi, e verdi se ne prende soltanto la loro verde corteccia, la quale si pesta in mortojo di marmo, sbruzzando, nell'atto del pestarla, con acqua di cannella. Si passerà dopo per panno lino per estrarne il sugo. Si giulebberà un rotolo di zucchero fino, il quale, prima di essere alla sua densità, vi si metterà il sugo detto, con poc'acqua di cannella, e così si farà addenzare sino alla cottura di manuscristi. Con mazzarello di legno poi si dimenerà sintan che siasi raffreddato, ed indurito, per così conservarsi nei vasi di fina creta.

Marmellata di Mela in Gelo. — Bollite, e disfatte le mela catalogne, in quella quantità che si vuole, si metteranno in un panno per soppressarle e cavarne il succo, con l'acqua, la quale si metterà a bollire in uno stainato per ridurla al terzo, aggiungendoci, mentre bolle, del succo di limone, e spumarla bene. In questa decozione ci si farà bollire tanto zucchero giulebato in modo che sia per la metà d'essa, con un poco di succo di alacca, e de'garofani intieri; e quando si vedrà che attacca su la mestola, se ne toglieranno i garofani, e si verserà in un vase schiacciato, coprendola subito con carta bagnata.

Dell'istessa maniera si faranno le cotogna, a differenza che per darli gusto, e colorarli, si metterà cannella, e zafferano, e poi l'una, e l'altro si caverà.

Gelo di Limone, Agresta, o Portogallo. — In una libra di giu-

lebbe a manuscristi ci si farà bollire altrettanta quantità di succo di limone, d'agresta, o portogallo, con l'attenzione di spumarlo bene; e quando si avrà addenzato si verserà ne' vasi, ove si conserverà coverto, dopo ch'è raffreddato.

Pasta di Cotogna. — Anche le cotogna si preparano come si è detto delle percoche, cioè maturi essendo le cotogna, e intiere e sane si fan bollire in acqua sino alla loro cottura, che si conoscerà quando un stecco con facilità entra nel loro corpo, allora si caveranno dall' acqua, e sopra di un panno lino si faran freddare. Freddate si puliranno dalla loro pelle (col coltello di legno, siccome si è detto delle percoche) e si taglieranno a bocconi. Così fatti si pestano ben fine, e si passano per setaccio di crino. Altretanto zucchero fino si giulebba e si tira alla densa cottura di manuscristi nel quale freddato che sarà, si metterà tutta la pesta sostanza, e si passerà sopra un lento fuoco, girandola e ragirandola con mestola di legno per farla persciugare ed assodare. Così poi sopra di bianca tavola si distribuirà in quel modo che si vuole, ajutata con uno qualche pezzo di candela di cera, acciò non attacchi alle mani. Si faranno asciugare al sole, o in stufa, e così fatti si terranno all' uso. Si possono anche, prima di mettergli al sole, polverare di zucchero fino.

Cotognata alla Corradina. — Cotte, peste, e passate per setaccio le Cotogna, siccome di sopra si è detto, si metteranno in un stainato con tanto zucchero giulebbato e freddato, per quanto è il peso della già pesta polpa delle Cotogna. Si metterà sopra un fornello con leggier grado di fuoco, e con mestola di legno si raggirerà sintanto che dello zucchero non siasi incorporato, e siasi di ogni parte umida disseccata. Allora vi si metteranno alquante gocce d' olio di cannella, si farà raffreddare, sempre girandola, e raggirandola, ed indi se ne formeranno bocconi alla figura che si vuole, e si faranno sopra carta e tavola persciugare o nel sole, o in stufa.

Cotognata alla Leccese. — Cotte, come sopra le Cotogna, e pulite, peste, e passate per setaccio si terrà la sostanza all' ordine. Si prenda una libra, di più, di mele del peso della sostanza delle Cotogna, e con una libra d' acqua di cannella si metta nello stainato a bollire sul fuoco. Si spuma e se li toglie tutto l' impure; e ristretto alquanto si lasci freddare. Freddato vi si metta la sostanza delle Cotogna, e sopra un fuoco leggiero si farà incorporare, ed addensare. In si fatto modo fatta si stancheggierà ben bene, e si verserà entro le picciole e basse scattolette di legno d' abeta. Si farà la già fatta Cotognata raffreddare, e poi si coprirà per tenerla all' uso.

Cotognata alla Vincenzina. — Per quest' altra Cotognata le Cotogna si faran cuocere al forno, si puliranno, e si pesteranno al solito. Si prendano delle madorle dolci, per la quarta parte della pasta delle Cotogna,

si fan bruscolare, ed indi triturare. Anche si prenda la giusta dose di cannella in stecchi, e si pesti con la metà di coriandri. S' abbia poi preparato del giulebbe di zucchero, unito con altretanto di mele, ed essendo, sino ad un certo segno addensato, vi si metterà la pasta delle cotogna, una colle mandorle triturate, e con la cannella, e coriandri pesti. Si metta sul fuoco, e si mescoli, e si raggiri sempre sintanto non siasi il composto assodato. Così fatto si dispone entro le scattolette, siccome sopra, si farà freddare, si copriranno, e si terranno all' uso.

Cotognata alla Nobile. — Cotte le cotogna in acqua come sopra, e pur pulite, peste, e passate per setaccio, si metterà dopo la loro sostanza entro a tanto giulebbe per lo stesso peso di essa sostanza. Ci si uniranno delle cortecce di portogallo candite trite, della cannella in polvere con un senso di vainiglia. Si metterà lo stainato sopra leggier fuoco per addensare ristringere, e disseccare il composto. Ciò fatto si disporrà a tanti pezzi sopra la pulita tavola, con la quale in stufa si faranno assodare, e persciugare.

CAPITOLO II.

Delle Confezioni.

Sono le confezioni di un gusto, e di un stomatico grandissimo; anzi bocconi, che rallegrano, rinforzano, ed invigoriscono, essendo il loro composto alterato da droghe, o da spirito di esse. La maniera è questa.

Confenzione di Alkemis. — Pestata che sarà mezz' oncia di semenza carmosina, con altra mezza di ambra, ed un pezzetto di alume di rocca bruciata, si stempererà tutto con alcune gocce di succo di limone, e con oncia una d' acqua di cannella; dopo si passerà per panno lino, e tal tintura si mescolerà con una libra di giulebbe a consistenza, e due gocce d' olio di cannella. Tutto si batterà con mazzarello di legno dentro lo stesso stainato, per render la confezione ben mantecata, la quale si conserverà ne' vasi di cristallo.

Confezione di Cannella. — In una libra di giulebbe a consistenza, ci si metterà in polvere un' oncia di cannella, quattro gocce d' olio dell' istessa, con mezz' oncia d' acqua. Si mescolerà, è batterà bene il tutto, sintantochè sia mantecato.

Confezione di Cioccolata. — Fatto un lungo giulebbe da una libra di zucchero, ci si faranno disfare due once di cioccolata. Dopo si passerà per setaccio fino, e si tornerà sul fuoco per tirarlo a consistenza; quasi freddato ci si aggiungerà mezz' oncia tra cannella, e vainiglia in polvere, e si mantecherà, col dimenarlo, e batterlo.

Canfezione di Caffè. — Con due libre di acqua si faranno bollire

quattr' once di caffè abbrustolato, e macinato, ed in essa poi dopo filtrata, si giulebberà una libra di zucchero a consistenza, ci si aggiungerà mezz'oncia d'ambra in polvere, e due gocce d'olio di caffè, e si mantecherà.

Confezione di Zafferano. — Mezz'oncia di zafferano si metterà infusione in due libre di giulebbe, e dopo un giorno si passerà per panno, e si tirerà a consistenza con il senso di una noce moscata in polvere, e si mantecherà.

Confezione di Rose. — Estratto dalle foglie di rose mezza libra di succo, questo si unirà con libra una di zucchero giulebato, e con esso si farà stringere a consistenza. Si mantecherà come sopra, e sarà fatta la confezione.

Confezione di Amenta. — Con due libre di acqua di amenta distillate si giuleberà una libra di zucchero a consistenza, ma per render la confezione verde ci si metterà un granello di sale alkalico, e mezzo cucchiajo di succo di amenta con poche gocce di spirito della medesima; e mescolato tutto si mantecherà.

Confezione d'Anasi. — Giulebata a consistenza una libra di zucchero, ci si metterà in polvere mezz'oncia d'anasi con una quarta d'oncia di cannella, e si mantecherà.

Di Anisi in altro modo. — Giulebato lo zucchero, e tirato a consistenza, in vece della polvere, vi si metterà dell'essenza d'anisi.

Dello stesso modo si potrà fare di finocchio, o di coriandri.

Confezione d'Assenzio. — Fatto il giulebbe con una libra di zucchero, ci si metterà infusione una cimetta verde di assenzio, e dopo ore, si toglierà, e si stringerà il giulebbe a consistenza, facendolo mantecare con semi di finocchio in polvere.

Confezione di Salvia. — Con una decozione di salvia si giulebberà lo zucchero a consistenza, e si mantecherà con un quarto di zenzero in polvere ed essenza di salvia stessa.

Confezione di Ginepri. — Si farà una forte decozione di ginepri, e con essa si unirà il giulebbe a manuscristi, e si farà addensare a consistenza, per poi unirci, cannella, garofani, noce moscata, pepe lungo, cubebe, zenzero, ed altre droghe a piacere, tutt'in polvere, e con arte devesi mantecare questo composto, e sarà fatta la confezione.

Confezione di noce moscata. — Tirato il giulebbe a consistenza vi si metterà la noce moscata grattugiata, e con essa qualche goccia d'olio di noce moscata stessa. Manegiata, e mantecata poi si verserà nel vase.

Della stessa maniera si faranno le confezioni di ogni succo di frutto, di fiore, e di ogni droga.

TRATTATO XI.

Dell' Essenze, Spiriti, e Rosolì.

Quì si viene a trattare di Essenze, e di Spiriti, come pur di Rosolì. Essenze sono certi untuosi liguori, i quali non si mescolano con l' acqua, e son suscettibili di compustione. S' intende di quell' Essenze estratte dai vegetabili, giacchè quelle di animali non hanno quì luogo. Gli Spiriti son quelli dei quali si parla sono quei odori immersi nello spirito di vino, e i Rosolì, e senz' altro dire, son quei Liguori, che dan gusto all' istesso gusto, ed insieme vigoria, e spirito. —

CAPITOLO I.

Dell' Essenze.

Sono di due sorti, cioè olj essenziali, che si ricavano per distillazione, ed olj grassi che si ottengono spremendo le sostanze che li contengono. Gli olj di distillazione hanno un odore maggiore, ed un gusto di abbruciano, e divengono solubili nello spirito di vino, e volatili nell' acqua bollente; quanto questi son grati, tanto facili alla svaporazione, onde ne viene che perdono l' odore, e divengono più vischiosi.

Gli olj poi che si spremono, oltre che non danno molto d' imbarazzo, restano egualmente sensitivi e gustosi, e ne mantengono e l' odore, ed il gusto; ma sieno per distillazione, o per spremitura, è da sapersi che sì gli uni, che gli altri si possono cavare e dalle droghe, e dall' erbe, e dai fiori, e dalle frutta. Eccone pertanto un' idea come farli.

Essenza, o Olio di cannella, Garofani ec. — Si carica un piccolo lambicco con carafe sei di acqua, ed una libra di cannella fina, e se li da leggiermente fuoco, tenendo sempre il cappello d' esso pieno d' acqua fresca, si farà la distillazione, nella quale non vi sarà quasi niente d'olio, che perciò con dett' acqua distillata unita con altre due carafe, ed altra libra di cannella se ne farà la nuova distillazione. In questa distillazione vi sarà l' olio, onde bisogna metter tutto in una boccia di vetro artatamente fatta acció se ne possa fare la separazione con pratica. Così si farà l' olio di garofani, o altra droga.

Essenza, o olio di Agrumi. — Prendasi una quantità di cortecce fresche di quell' agrume che si vuole, e se ne carichi con acqua il lambicco, facendone con arte la distillazione; che si vedrà mescolato tra l' acqua l' olio, che perciò si dovrà mettere in un vase di vetro di

collo stretto, sopra del quale salirà l'olio, e si caverà facilmente con una spongia. Quello di cannella però va a finda.

Essenza, o olio di fiori. — Da' fiori anzidetti, o d'altri a piacere, si cava l'olio, dell'istessa maniera degli agrumi; e così l'uno e l'altro si conserverà ad uso di condimento.

Essenza di Agrume per estrazione a fresco. — Qualunque agrume, di cui si voglia cavar l'essenza, bisogna raccogliersi non a perfezione maturo; subito colto si taglierà la corteccia in pezzi con lama curva, e ad uno ad uno questi si premono con le dita., attuffando l'umido che tramandano con spongetta fina, la quale inzuppata che sarà, si premerà dentro una carafa; così seguitando a far l'istesso sempre. Piena che sarà la carafa, si farà riposare per far calare a basso l'impurità, e l'essenza salire a galla. E quindi con attenzione se ne farà la separazione, togliendo la prima, e conservando la seconda nelle carafine ben turate.

Olj grassi. Olio di cannella. — Gli olj grassi estratti per spremitura dalle sostanze degli aromi si fanno in questo modo, che si dirà della cannella, e così s'intende ancora dei garofani, delle noci moscate, dello spico, de' gelsomini ec.

Con mezza libra di mandorle dolci si pesti libra mezza di cannella fina, e pesto bene tutto, si metterà per quattro giorni in un vaso ben chiuso, dopo si riscalderà, e caldo si dispone dopo in un sacchetto di tela di lino, si mette ben ligata sotto al torchio, e si farà gocciolare l'olio. Sarà questo un olio di cannella gustosissimo ottimo per condimento di tutte le sorti di biscotti; siccome lo sarà ancora quello degli altri aromi estratto in questo modo.

CAPITOLO II.

Degli Spiriti.

Spirito di cannella — Si metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con oncia una di cannella fina grossamente schiacciata, e chiusa bene si metterà tra la rena con fuoco sotto, sintanto che siasi lo spirito colorato. Si caverà la boccia, e freddato lo spirito, si filtrerà per carta, e si conserverà ad uso in altra carafina ben chiusa, o per odore, o pur per condimento.

Spirito di Garofani e Noci moscate. — In una libra di spirito si metterà schiacciata mezz'oncia di garofani, e si farà come sopra. Due noci moscate rapate sono bastanti per una libra di spirito.

Spirito d'Ambra; o Cuciniglia. — Si pestano due once d'ambra e si mettano nella boccia con libra una di spirito, la quale ben chiusa si

farà lentamente bollire tra la rena. Di cocciniglia basta un' oncia, la quale si dovrà schiacciare, e come gli altri far lo spirito.

Spirito di Cedro, Cedrato, Portogallo, o Limo. — Rapata un' oncia delle cortecce di una di cotesti agrumi si metterà con una libra di spirito in una boccia ben chiusa per un giorno in camera, e poi si filtrerà per tela, e si conserverà per uso di condire, o di odorare.

Spirito di Amenta, Gelzomini, Viole, o Rose. — Mezza libra di qualunque di questi fiori, è bastante per due libre di spirito messo in una boccia per giorni al sole; e quando si conoscerà che sia odoroso, e colorato, allora si filtrerà per panno, e si conserverà.

Dell' istessa maniera si posson fare più spiriti con altri aromi, erbe, e fiori.

Spirito d' ipograsso. — Si mettano in una boccia di vetro due libre di spirito di vino con un oncia di cannella, mezza di garofani, una quarta di zenzero, altra di coriandri, e mezz' oncia d' ambra, tutto grossamente pesto. Si turerà la boccia, e per un mese si lascerà al sole, ma un pò vuota acciocchè meglio fermenta, e dopo si filtrerà, e si servirà.

CAPITOLO III.

Delli Rosolì.

Il Rosolì, o l' acquavita è bevanda di molto spirito e gusto. Si fa per distillazione, e per infusione. Con la prima viene dilicata, e limpida; e con la seconda, colorata, e più gustosa. Io quì discorrerò dell' una, e dell' altra maniera, lasciando in libertà di servirsi di quella che più piace, e così anche renderla amabile secondo il proprio gusto.

Lo spirito di vino è un fluido infiammabile, il quale si combina coll'acqua, ma dev' essere estratto dà eccellente vino, e ben sflemmato dev'essere, al contrario i Rosoli saran di cattivo gusto, e di nocumento ancora. Si conosce la perfezione dello spirito di vino quando buttando in esso una goccia d' olio vada a fondo; e pure se buttato una goccia di esso nella mano si risolva e svapori presto.

Lo zucchero, sia in giulebbe, o sia in grana dev'essere anche del bianco, e di grana lucida e soda. E li frutti, o le droghe, che l' han da condire, l' uni devono esser maturi, e freschi, e l' altre piene di spirito. Lo zucchero poi si cresca, o si diminuisca a piacere.

Olio di Venere. — In una boccia di vetro si mettano due libre di perfetto spirito di vino, e con esso mezz' oncia di cannella in stecchi, un fior di zafferano, un pezzetto schiacciato di robarbaro, altro di angelica, delle foglie di rose, con due foglie di cedrato, ed una mezza noce moscata rapata; e chiusa la boccia si farà bollire a bagno ma-

ria, o pur tra l'arena calda, sintanto che siasi lo spirito delle droghe incorporato. Si passerà dopo per panno, e si condirà con circa due libre di giulebbe a manuscristi, e dopo giorni, si filtrerà per panno di lana.

Crema di fior di Aranci al Vino. — In tre libre di vino di Sciampagna con once sei di spirito di vino, ci si metta una libra di fior d'aranci puliti dal giallo, e bianchiti in acqua bollente, e per sei giorni si lasci la boccia al sole. Dopo si passerà, togliendone i fiori, e si condirà con circa una libra di giulebbe, e dopo giorni si filtrerà per panno di lana.

Acqua d'oro. — Si mettano a fermentare con libre cinque di acqua once sei d'anisi, oncia una di cannella, mezza di radice d'angelica, once tre mandorle amare schiacciate, una di garofani, altra di corteccia di portogallo, o cedrato, e dopo ore sei, si mescolerà con otto libre di spirito, e se ne caricherà il lambicco, quale distillando, se ne caveranno libre cinque di spirito, nelle quali ci si metterà una quarta di zafferano, e libre quattro di zucchero disciolto in libre tre di acqua bollente e come sarà ben raffinato, si filtrerà per carta. In questo rosolì vi possono mettere delle foglie d'oro in picciole faville, quand'è nelle botteglie.

Crema di Nocciuoli. — Si caricherà il lambicco con libre tre di acqua, due di spirito, ed una libra di nocciuoli di persiche schiacciati; si distillerà per cavarne una libra e mezza di perfetto spirito, nel quale ci si metterà un pezzo di cannella, due foglie di cedrato, e de' coriandri schiacciati; e dopo quattr'ore si passerà; e si condirà con due libre circa di giulebbe; e depurato si filtrerà per panno.

Acqua di Barbato. — Con libre tre di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di un cedrato, di un portogallo, e d'un limone tagliate a pezzetti; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco con sei libre di spirito per stillarne libre cinque, e poi condirlo con libre quattro di zuccotto, disciolto con libre tre di acqua calda. E come sarà ben depurato si filtrerà per carta.

Acqua Angelica. — Infusa con libre tre di acqua, e cinque di spirito, un'oncia di cannella, ed altra d'angelica adorata, mezza di coriandri, altra di semi di finocchi, mezza noce moscata, ed un fior di zafferano; dopo tre ore si farà distillare tirando tre libre di perfetto spirito, che si condirà con libre tre di zuccotto, e due di acqua calda, e dopo si filtrerà per carta.

Crema di Marasca. — Due libre di amarene, con altre due di foglie dell' istesse, si metteranno infusione con altre due di spirito, e quattro di vino bianco generoso, facendole fermentare al sole per quattro giorni. Dopo se ne caricherà il lambicco, e si distilleranno quattro libre di spirito, che si condirà con libre quattro di giulebbe denso, e per panno si filtrerà.

Acqua Moscadellina. — Tre libre di pera moscadelle schiacciate si

metteranno in un vase con libre tre d'acqua bollente, ed oncia una d'anisi; e dopo ore vi si aggiungeranno libre cinque di spirito di vino, e turato il vase si lascerà per dieci giorni al sole. Dopo si metterà il tutto a distillare, tirando tre libre di perfetto spirito, per poi condirlo con libre tre di zuccotto disciolto in due di acqua calda. E si filtrerà per carta.

Claretto di Barbaria. — Una libra di ciriege, con mezza di amarene disfatte, e con li nocciuoli schiacchiati, un'oncia di cannella in stecchi, cinque garofani, e mezz'oncia d'anisi, si metteranno in un vase con libre cinque di spirito di vino, e quattro di zucchero disciolto in libre due di acqua; e chiuso il vase si lascerà per un mese al sole, per poi passare il claretto per tela, o panno di lana, e conservarlo.

Rattafè di Pesche. — Si prenda quella quantità di pesche che si vuole, e si faccian cuocere fuor dell'ossa, in vino bianco, e poi si soppressino bene in un panno per cavarne il succo, che unito col vino ove son cotte, si mescolerà con altrettanta quantità di spirito, e si condirà con tanto zucchero che necessita; dopo si metterà in un vase con li nocciuoli schiacciati, e si lascerà deporare per un mese, e poi per panno si filtrerà.

Labbro di Rubino. — In due libre di spirito di vino si pongano infusione sandeli rossi mezz'oncia, altra di cannella, una quarta di garofani, una corteccia di cedro, e mezza noce moscata, tutto in polvere, e dopo quattro giorni si passerà lo spirito, e si condirà con due libre di zucchero disciolto con una libra e mezza d'acqua calda. Si farà depurare, e poi per carta si filtrerà.

Rattafè di Cedrato. — Con un pezzo di zuccotto si rapano leggiermente due cedrati maturi, e si metta tal rapatura in quattro libre di spirito di vino, con mezz'oncia di cannella in stecchi; e dopo un giorno si passerà, togliendo la rapatura, e cannella, e si condirà con tre libre circa di giulebbe. E quando avrà deposto, si filtrerà per carta.

Corombomio. — In una boccia si mettano due libre di spirito con oncia una di cannella grossamente rotta, ed in altra boccia quattro libre di generoso vino rosso, con due di zucchero, e dopo due giorni, cavatane la cannella, si unirà l'uno e l'altro, e si lascerà per altri otto giorni; e così poi si filtrerà per panno.

Acqua Cannellina. — Due once di cannella con mezza d'anasi, si mettano infusione in cinque libre di acqua, per un giorno, e si uniranno dopo con otto di spirito; caricandone il lambicco per distillarne libre cinque di spirito, che si condisce con libre quattro di zuccotto disciolto in libre tre d'acqua; e depurato che sarà, si filtrerà per carta.

Rattafè di Ginepri. — Una libra di schiacciati ginepri, con un'oncia di fiori di aranci, si mettano infusione in quattro libre di spirito, una

con tre di giulebbe; e chiuso tutto in una boccia si lascerà in luogo caldo per un mese, e poi si passerà per panno di lana.

Rattafè di Moscato. — Una libra di nocciuoli di albicocche si pestino con un'oncia di coriandri, ed altra di cannella, e si metta tutto in quattro libre di succo d'uva moscadella, ed altrettanto spirito di vino, con libre tre di zucchero; e tutto in una boccia si lascerà per un mese al sole, e poi si passerà per panno di lana.

Rosolì d'Ambra Grigia. — Pesta mezza libra d'ambretta con un'oncia di cannella, si metterà infusione in due libre di spirito, e dopo due giorni si passerà, togliendo le droghe, e si condirà con libre tre di giulebbe; filtrandolo per carta.

Acqua Cordirle. — Con libre sei di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di due limoni, ed altra d'un cedrato, e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco con altre libre dieci di spirito, e due once d'anisi, distillandone sei libre di perfetto spirito, che si condirà con libre cinque di zuccotto disciolto in libre quattro di acqua; e dopo giorni si filtrerà per carta.

Rattafè di Ciriege. — Disfatte con libre quattro di acqua, libre dodici di ciriege nere ben mature, e passando tutto tal succo per un panno in una boccia di vetro, nella quale ci si metteranno libre sei di spirito, libre cinque di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, sei garofani, mezza noce moscata rapata, oncia mezza di vainiglia, e parte dei nocciuoli schiacciati; si turerà la boccia mezza vuota, ed al sole si lascerà per un mese. Dopo si passerà per setaccio in altro vase a deporre, per poi filtrarla con panno di lana.

Rosolì di Vainiglia. — Due baccelli di vainiglia con una quarta di cannella grossamente pesti, si mettano infusione in una boccia ben chiusa, con due libre di spirito tra le ceneri calde, e dopo sei ore si toglierà la cannella, e vainiglia, e si condirà con circa tre libre di giulebbe; e quando avrà deposto, si filtrerà.

Acqua Finocchina. — Una libra di finocchio fresco con once due di semi dell'istesso grossamente schiacciati, si metteranno in lambicco con libre cinque di acqua, e libre dieci di spirito, e distillando, se ne caveranno poi libre otto, quale s'incorporerà con libre sette di zuccotto disciolto in libre cinque di acqua. E depurato che sarà si filtrerà per carta.

Crema d'Aranci di Portogallo. — In due libre di spirito si metta la rapatura di due aranci di portogallo con mezz'oncia di cannella grossamente pesta; e dopo un giorno si toglierà tutto e si condirà lo spirito con libre due di giulebbe denso; e dopo altri giorni si filtrerà.

Rattafè di Cotogna. — Fettati due cotogni, e pesti, o pur cotti in due libre di acqua, si prenderà dopo tal decozione passata per panno, e si unirà con due libre di spirito, e corteccia d'un limone rapato, un'on-

cia d'ambra, e due libre di zucchero; tutto in una boccia si lascerà per un mese, e poi per panno si filtrerà.

Crema di Cannella. — In una boccia di vetro si metteranno due libre di spirito con due once di cannella, e si farà bollire a bagno maria; e quando avrà preso gusto si passerà lo spirito, e si condirà con libre due di giulebbe di mela alappie, e poi si filtrerà.

Acqua di Caffè. — Sei once di caffè abbrustolato e macinato si mettano infusione in tre libre di acqua calda, e dopo un' ora se ne carichi il lambicco con libre otto di spirito, e distillando se ne caveranno libre cinque di perfetto, che si addolcirà con libre quattro di zuccotto, disciolto con tre di acqua; e poi si filtrerà.

Rattafè di Noci. — Ventiquattro noci freschi, puliti dalla scorza, e pellicola pesti con mezz' oncia di cannella, altra d'anisi, e due garofani, si mettano infusione per un mese in libre quattro di spirito, dandoli di tanto una scossa. Dopo si passerà per panno, e si condirà con libre tre di giulebbe, che depurato bene si filtrerà per panno.

Crema di Caccao. — Due libre di caccao abbrustolato, e grosso macinato, si mettano in una boccia con libre quattro di acqua e si facci bollire tra l' arena calda sintanto che cali la metà; dopo si passa l' acqua e si unisce con libre quattro di spirito, si condisce con oncia una di cannella, altra di vainiglia, e libre tre di giulebbe. Così si lascerà per otto giorni, e poi si filtrerà.

Rattafè di quattro Frutti. — Si prendano dodici libre fra celse, amarene, ciriege, e frambees, e si facciano disfare dentro uno stainato con poc' acqua, e disfatte si passerà per tela il succo, mettendolo in un vase con tre libre di spirito, altre di zucchero, mezz' oncia di cannella in stecchi, mezza noce moscata rapata, quattro garofani, una corteccia di cedrato rapato, una foglia di cedro, delle foglie di rose, ed i nocciuoli delle amarene schiacciati; e chiuso il vase si lasci in luogo fresco per tre mesi, e poi per panno si passi.

Verdolino di Moscovia. — Si prenda una libra tra salvia, amenta, e ruta, once quattro di cannella, maggis una quarta, cobebbe once due, e si mettano per un giorno a fermentare con otto libre di spirito, e quattro di acqua, e dopo si caricherà il lambicco stillandone di spirito libre cinque, nel quale si metteranno due grani di muschio, altri d'ambra, e tanto succo d' erba salandra per quanto basta a darli il colore, si condirà con quattro libre di zucchero disciolto in tre di acqua, e dopo giorni si filtrerà.

Amistà di Levante. — Dopo un giorno che sono state infusione in otto libre di spirito, e quattro di acqua, anisi, e semi di finocchi mezza libra, angelica altra mezza, altra di calomo aromatico, cobebbe once tre, coriandri due once, finocchio fresco una libra, ed una noce moscata ra-

pata, se ne caricherà il lambicco, e si faranno distillare di spirito libre cinque, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto con libre tre di acqua, e dopo si filtrerà per carta.

Ippograsso. — Con once sei di spirito, e libre tre di generoso vino bianco si mettano infusione once due di cannella, pepe oncia una, altra di zenzero, di garofani altra, grano paradiso once due, ambra grana tre dramme tre di mace, altre di belzoino, mezza noce moscata, e libra una di zucchero; e dopo un giorno si filtrerà per carta.

Rattafè senza Frutti. — Un' oncia di cannella, grani cinque di fior di noce moscata, uno di pitartola, dieci di cuciniglia, e quattro garofani, tutto grossamente pesto si metterà infusione in libre quattro di spirito, e dopo quattro giorni, togliendo gli aromi, si condirà con libre quattro di giulebbe; e poi si filtrerà.

Scumba all' Inglese. — Con tre libre di spirito in una boccia ben chiusa si mettano per poco a bollire a bagno maria, dieci garofani, mezza noce moscata rapata, mezz'oncia di cannella pesta, zafferano una quarta, e la rapatura di un' arancio di portogallo. Freddato, dopo si passerà per tela, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto in due di acqua, e dopo un giorno si filtrerà.

Acqua di mandorle Amare. — Una libra di mandorle amare trite con oncia una di anisi, si mettano in lambicco con libre otto di spirito, e quattro di acqua, e dopo un giorno si metterà a fuoco distillandone cinque di spirito, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto in tre di acqua, e dopo un giorno si filtrerà.

Rosolì detto Populò. — Si uniscano due libre di vino bianco con due di spirito; ed altre due di giulebbe, e ci si metta mezza libra di mandorle amare grossamente rotte con un manipolo di fiori d'aranci, toltone il giallo; e dopo un giorno si filtrerà.

Acqua di Francipane. — In due libre di giulebbe, si metta infusione mezza libra di gelsomini; e dopo due ore aggiungansi libre due di spirito, con una quarta d'ambra in polvere. Si farà stare così per un giorno, e poi si filtrerà.

Rattafè di Celse Rosse. — Si disfacciano con libre quattro di acqua, libre dodici di celsi, ed in un vase chiuso si mettano con altre libre cinque di spirito, facendole fermentare per un giorno. Dopo si passerà tutto il succo, e si metterà in una boccia di vetro con libre quattro di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, e mezz' oncia di vainiglia pesta. Si lascerà al sole per un mese, e poi si filtrerà per panno di lana.

Rosolì alla Turca. — Si mescolano due libre di vino rosso con una di spirito, altra di zucchero, mezz' oncia d'ambra, ed una mezza noce moscata, e dopo sei giorni si filtrerà.

Spirito di Rubbino. — Con libre cinque di spirito si mettano a fer-

mentare, tra le ceneri calde, once due di cannella, ambra una quarta, garofani sei, cucciniglia mezz'oncia, ed altra di sandalo rosso e cedrino, e mezza noce moscata rapata; e quando lo spirito sarà ben colorato, si passerà per panno, e si condirà con libre quattro di zucchero sciolto in libre tre di acqua; che si farà riposare per un giorno, e poi si filtrerà.

Rattafè Reale. — In due libre di acqua si metta una libra di nocciuoli d'albicocche puliti, e tritati, e dopo quattro giorni si passerà l'acqua con la quale si disfarranno quattro libre di celsi bianchi, e si metterà tutto il succo in una boccia con quattro libre di spirito, altre di zucchero, oncia una di cannella, mezza di coriandri, ed una quarta d'ambra. Si lascerà al sole per quindeci giorni, e poi per panno si filtrerà.

Acqua di Perfetto Amore. — Si mettano infusione in quattro libre di spirito la corteccia di un portogallo, quella di un cedrato, di un limone, un'oncia di cannella, e sei garofani. Tutto in una boccia si lascerà per ore, e poi si passerà per panno, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto con due di acqua, e mezz'oncia di cucciniglia pesta. E dopo sei giorni si filtrerà.

Crema di Caffè. — Con due libre di acqua bollente si mettano a fermentare, tra le ceneri calde, once sei di caffè abbrustolito e macinato, e dopo due ore si passerà l'acqua, e si mescolerà con libre due di spirito, e due di zucchero; e quando avrà depurato si filtrerà per panno.

Oglio di Rose. — Due libre di foglie di rose fresche, la corteccia di un cedrato, mezza noce moscata rapata, ed una quarta di zafferano si mettano infusione in libre quattro di spirito; e dopo sei giorni al sole, si passerà lo spirito in altro vase, e si condirà con libre quattro di giulebbe, che depurato si filtrerà.

Crema di Viole. — In libre quattro di giulebbe, e quattro di spirito, si mettano a fermentare, in luogo freddo, libre tre di fiori di viole; e dopo otto giorni si passerà primo per tela, soppressando bene i fiori, e poi per panno di lana si filtrerà.

Altra Rattafè di Ginepri. — Una libra di ginepri, lavati con vino bianco, mezz'oncia di cannella in stecchi, un quarto di noce moscata rapata, ed un grano di pepe lungo pesto, si metteranno infusione per otto giorni in due libre di spirito, e dopo si passerà, e condirà con due libre di zucchero disciolto con due di vino bianco; e depurato che sarà si filtrerà per panno.

Crema di Amenta. — Un manipolo di foglie di amenta con mezzo di spinaci si schiacciano, e si mettano in due libre di spirito; e dopo l'infusione di due giorni si passerà, soppressando le foglie. Si condirà con libre due di giulebbe, col quale incorporato bene lo spirito, si filtrerà.

Crema d'Anisi. — Si pestano due once d'anisi con una di cannella

uniti ad una corteccia di cedrato rapato; si mettano infusione in due libre di spirito, e dopo un giorno si passerà, e si condirà con libre due di giulebbe. Si lascerà deporare, e poi si filtrerà.

Tintura d' Alkermis. — Dentro d' una boccia di vetro, su le ceneri calde, si mettano a fermentare, con due libre di spirito, dramme quattro di legno aloe rapato, una di cuciniglia pesta, di cannella pesta mezz'oncia, e due garofani intieri; e dopo dieci ore si passerà lo spirito, e si condirà con oncia una di acqua di cannella, e libra una e mezza di zucchero sciolto in libra una di acqua. E ciò fatto si filtrerà.

Acqua stomatica. — In un piccolo lambicco si mettano dodici libre di spirito di vino, con due di acqua, ed once due di cannella grossamente pesta, con due di garofani, due noci moscate, quattro d' anisi, una cimetta di assenzio, altra di spigo nardo, ed un manipolo di amenta, facendone con arte la distillazione. Lo spirito già estratto, si colorirà con mezz' oncia di semenza di cucciniglia, e mezza di alume, tutto polverato; dopo si condirà con circa libre dodici di giulebbe; e quando sarà ben depurato si filtrerà per carta.

Altro Rosolio Stomatico. — In due libre, perfettissimo, di spirito di vino si mettano infusione una trentina di foglie di menta, altretante di salvia, una cima di assenzio, una foglia di cedro in pezzi, una ventina di bacche di ginepro, più foglie e cime di timo, un grosso stecco di cannella, ed altro di china pestate a grosso, ed una mezza noce moscata rapata. Dopo lo star di dodici ore nell' infuso detta roba si versa lo spirito in altro vase, e si condisce con libre due e mezza di fino zucchero ridotto in buon giulebbe con due caraffe di acqua. Si lascia riposare per dieci giorni, dopo i quali si filtrerà per cappuccio di lana fina, e si terrà all' uso.

Colla stessa manovra, e secondo le diverse denominazioni si posson fare e con droghe, e con fiori, e con erbe, e con frutti altri rosolì o sieno acquevite.

Per intelligenza della maggior soddisfazione del gusto, è da sapere che li Rosolì quanto più restano su la loro feccia, tanto più acquistano corpo, e maggiormente si deporano; onde bisogna filtrarli dopo un lungo andar di tempo, e dopo ciò, vengono anche a migliorarsi con trattenerne l' uso. Vale a dire fattane la manovra, e bevuti, non riescono sì amabili e dilicati, come lo sono col passar di tempo.

TRATTATO X.

Delle acque di odore, aceti e profumi.

Non sia maraviglia chi legge, se qui si tratta di Acque di odore, di Aceti, e di Profumi, le quali cose son di necessità, ed appartengono al Credenziere di Buon Gusto. L'acque di odore son di sollievo agli ammalati, ai rilasciati corpi, ed ai viaggiatori; ed anche è specifico da mantenere nel bel sesso la venustà, e la soavità. Anche gli Aceti, per gustare, e per preservare; ed i Profumi come mezzi per rarefare l'aere corrotta e puzzolente.

CAPITOLO I.

Delle Acque.

Acqua d'Angelo. — Parlando delle Acque di odore, vengo a dire dell' Acqua d'Angelo. In una carafa di vetro si mettano dieci libre d'acqua con una di belzoino schiacciato, mezza di storace, once due di cannella, mezza di garofani, due limoni tagliati, e quattro pezzi di calamo; e tutto grossamente pesto, si metta a bollire o su l'arena, o pur a bagno maria; e quando l'acqua sarà ridotta alla metà, allora si leverà dal fuoco, si filtrerà, e si conserverà o per odore, o pur per lavanda.

Acqua di Belzoino. — Con due libre di spirito di vino, si mettano infusione due once di belzoino, mezz'oncia di mirra eletta, mezza di balsamo del Perù bianco, una quarta di storace, e mezza noce moscata, tutto schiacciato si metta in una boccia al sole per venti giorni, e dopo si filtrerà.

Acqua alla Turca. — Con dieci libre d'acqua si mettano due di fior d'aranci, due rose, mezza di belzoino, altra di storace, un'oncia di cannella, ed un poco di muschio; e tutto chiuso in una boccia si farà bollire a bagno maria, sintanto che siasi ridotta alla metà; e così poi si filtrerà.

Acqua della Regina di Monpelier. — Con libre quindeci di spirito di vino, non sflemmato, si mettano infusione, in un vase ben chiuso, libre due di fiori e foglie di ramarino, una di salvia, once quattro di sale ammoniaco, ed una di canfora; e dopo venti giorni se ne caricherà il lambicco, che distillando, e ripassando se n'estrairà di perfetto spirito libre otto.

Acqua della Regina d'Ungheria. — Si mettano in una boccia di

vetro quattro libre di perfetto spirito, con una di fiori e foglie di ramarino, mezza di timo, altra mezza di majorana e salvia, ed una corteccia di limone. Turata la boccia, si lascerà al sole per un mese; dopo del quale si passerà lo spirito in altra boccia con un oncia di cucciniglia pesta, ed altra di sandalo rosso; e quando avrà preso colore si filtrerà.

Acqua di Garofani. — In un picciolo lambicco di vetro si mettano quattro libre d' acqua, due di spirito, ed una di garofani freschi ed in aromi, e si facciano distillare con arena sintanto che si può, o pure senza distillare far tutto bollire, e poi filtrare.

Acqua di Melissa. — In un vase con dieciotto libre di spirito, non sflemmato, si mettano a fermentare sei libre d' erba melissa, tre di cortecce di cedro, e due di portogalli, once due di cannella, ed una noce moscata, tutto ammortito all' ombra e grossamente pesto; e dopo dieci giorni se ne caricherà il lambicco, distillandone di perfetto spirito, o sia acqua di melissa, libre dieci.

Acqua alla Reale. — Si mettano a bollire, in una boccia tra le ceneri calde, due libre d' acqua con mezz' oncia di storace, e belzoino, mezza di legno aloe e di fandali cedrini, e mezza di cannella e garofani e quando avrà un pezzo bollito si caverà, e ci si aggiungeranno due grani di zibetto, e due di muschio, lasciandola al sole per sei giorni, e poi filtrarla.

Acqua di Fiori d' Aranci. — Ammortiti che saranno, all' ombra, i fiori di aranci nella quantità di libre dieci, si metteranno in un lambicco con venti libre d' acqua, e dopo un giorno si metterà a distillare, per estrarne, d' acqua odorosa perfetta, libre dieci.

Acqua di Rose. — Dieci libre di foglie di rose ammortite all' ombra, si mettano infusione in venti libre d' acqua, e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco, e di odorosa acqua, se ne distilleranno libre dieci.

Acqua all' Inglese. — Con cinquanta libre d' acqua si mettano a fermentare le cortecce di cinque aranci di portogallo, di cinque limoni, di quattro cedri, e di quattro cedrati; una libra d' erba cimino, altra di cannella, mezza di garofani, e dieci foglie di limoni; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco, per distillarne dodici libre d' acqua, che sarà assai odorosa.

Acqua all' Oritana. — Poste in una boccia di vetro due libre d' acqua di rose, e due di fior d' aranci, si metterà al sole con mezz' oncia di belsoino, una quarta di storace, e due dramme di legno aloe tutto pesto, e legato in un panno lino. E dopo un mese si filtrerà, e si conserverà.

Acqua di Sambuco. — Cinque libre di fiori di sambuco, netti dalli gambi e foglie, e fatti ammortire all' ombra, si metteranno infusione in dodici libre. Dopo se ne farà la distillazione e far l' acqua odorosa.

Acqua di Fragole. — Dieci libre di fragole disfatte con venti d' acqua,

si mettano a distillare con due piccioni, un grosso pane bagnato nel vino bianco, due libre di mandorle amare schiacciate, due cortecce di cedrate, ed un' oncia di cannella; e dopo con dieci libre d'acqua, si finirà la distillazione.

CAPITOLO II.

Degli Aceti.

Gli Aceti sono necessarj nella credenza, non solo per condir salze fredde, insalatine, composte di frutta, lavar salumi, e cuocer salami; ma ancora per rendere odorose, e spiritose l'acque di lavanda.

Aceto di Targone. — Dentro un fiasco con dodici libre di aceto bianco, ci si metta una libra di foglie di targone, legate, e sospese che non vadino a fondo, un' oncia di cannella, mezza di garofani, una corteccia di limone, due foglie d'allero, ed uno spicchio d'aglio; e dopo un mese che sarà stato al sole, si filtrerà per servirsene.

Aceto di Cannella. — Con sei libre di bianco aceto, posto in un fiasco, si mettano due once di cannella grossamente pesta, ed una quarta di coriandri schiacciati; e turato bene il fiasco si metterà per dieci giorni sotto il letame. Dopo si leverà, e si passerà l'aceto in altro fiasco, mettendoci altra oncia di cannella, che si lascerà per quindici giorni al sole, e poi si filtrerà.

Aceto di Amenta. — Si metta al sole, per quindici giorni, un fiasco di libre dieci d'aceto, con libre due di foglie di amenta, con alcune foglie di basilico e timo, e dopo si filtrerà.

Aceto di Garofani. — Due once di garofani pesti grossamente, si metteranno in un fiasco con sei libre di aceto, e si lascerà in luogo caldo per un mese, poi si filtrerà.

Aceto di Rose. — Due libre di foglie di rose si mettano per quattro giorni in un fiasco con dieci libre di aceto, e dopo si passa l'aceto in altro fiasco, togliendo le foglie, e si mettano altrettante foglie fresche, e così replicando per tre volte; ma nell'ultima si lascerà per dieci giorni al sole, e poi si filtrerà.

Aceto di Sambuco. — Si stringono in un panno lino due libre di fiori di sambuco, e si mettono infusione in libre quindeci di aceto sospesi dal fondo, facendoli stare per tre giorni. Dopo si cambiano i fiori e panno, e si mettono degli altri freschi; e così poi si filtrerà dopo tre giorni.

Aceto di fior d'Arauci. — Per dieci giorni al sole si lasceranno infusione, in dieci libre di aceto, tre libre di fiori d'arauci, con due foglie tenere, ed una corteccia di limone, e poi si filtrerà.

Aceto d' Anisi, e Coriandri. — Quattr' once d' anisi e coriandri, con una di cannella pesti grossamente, si metteranno in libre dieci di aceto; e dopo dieci giorni al sole, si filtrerà.

Aceto di Cedrato. — Si rapano le cortecce di due cedrati, e tal rapatura si metta con due foglie degl'istessi in un fiasco con sei libre d'aceto, e dopo venti giorni, si filtrerà.

Aceto di Ramarino. — Raccolte due libre di fiori di ramarino si mettano in un fiasco con libre dieci di aceto, e si lasci nel letame per dieci giorni. Dopo si passerà l' aceto in altro fiasco, ove si metteranno altri nuovi fiori, e per quindici giorni si lascerà al sole, e poi si filtrerà.

Aceto d' erbe Aromatiche. — Si prenda un manipolo di majorana, altro di amenta, altro di basilico, di targone altro, ed altro di origano e timo, con la rapatura di due cortecce di limone, di due portogalli, e per un mese si lasceranno fermentare al sole in venti libre di aceto, e poi si filtrerà.

Per far subito l' aceto non ci è cosa migliore che la midolla dell' edera posta nel vino, che diverrà aceto.

CAPITOLO III.

De' Profumi.

Profumo d' Ambra. — Si metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con un' oncia d' ambra pesta, ed una quarta di muschio tagliato ben fino; e poi ben chiusa si metta al sole tra l' arena di mare per quindeci giorni, avvertendo di scuoterla spesso, acciò il tutto si sciolga, e non si attacchi al fondo. E quando si ha da servire si sbruzzerà sul fuoco.

Profumo Odoroso. — In un pignatino, con acqua rosa, si metta una quarta di storace, due ottave di belzoino, una quarta di legno aloe, altra di cannella, dieci garofani, varie foglie di rose, ed una corteccia di cedro; tutto schiacciato, si metterà a bollire tra le braci nella stanza ove si vuole, coprendo il pignattino con carta traforata per far tramandare l' odore.

Profumo in Pastiglie. — Pesta mezz' oncia di cannella con altra di garofani, oncia una di fior d' aranci secchi, ed una noce moscata, e passato tutto per setaccio s' impasterà con un poco di gomma dragante, ammollita prima nell' acqua di fiori; e quando sarà tutto impastato, e pesto, se ne formeranno tanti grani, da farli seccare, e buttarli poi su lo fuoco quando occorrerà.

Altro Profumo Odoroso. — Una libra d' acqua di fior di aranci, si metta in un pignattino con mezza di belzoino schiacciato, once quattro di

storace, un pezzo di calamo, e due limoni tagliati, e si farà bollire nella stanza con carta traforata.

Altro Profumo. Mezz' oncia di cannella, una di garofani, e libra mezza di fior di spigo, tutte peste, si metteranno a bollire in un pignatino con acqua di rose, coverto con carta traforata.

Altro Profumo in Pastiglie. — Un' oncia di storace con altra di belzoino, ed una quarta di muschio, si pestano assieme, e s'impastano con spirito di cedro, ed un poco di giulebbe denso, formandone tanti grani, quali si seccheranno all'ombra, e si serviranno sopr' al fuoco.

Altro Profumo. — Con acqua di fiori d' aranci si mettano a bollire foglie di gigli, cannella, nocemoscata, majorana, e timo, e si farà, bollendo un odore piacevole.

Profumo semplice. — Un pezzo di gomma d' olivo si strupiccia, o pur si metta sopra un ferro ben riscaldato, che sarà cosa piacevole. Si può ancor la gomma sudetta pestare, ed impastare con gomma dragante, e formarne tanti grani, li quali secchi si buttano su 'l fuoco.

Questi son li Profumi, i quali nelle occasioni li dee usare il Credenziere di Buon Gusto. Egli non solo dee soddisfare al viso col montar ed imbandire con leggiadria le cose; al gusto con la dilicatezza, ma pur'anche all' odorato colla soavità fragrante di tanti odori; onde non paja strano se in quest' opera, che al mangiare appartiene, si è parlato anche de' Profumi.

TRATTATO XI.

Delle Composte in aceto, e della concia dell'Olive.

L'ottimo, e l'esteso Credenziere dee saper anche preparare l'erbe, e le frutta in composta in aceto; poichè son cose del suo uffizio, e son da servirle nei tondini, nelle insalatine, e nelle caponate, per così, non solo per ornamento delle tavole, ma per stuzzicar anche ai commensali l'appetito.

CAPITOLO I.

Delle composte in aceto.

L'operazione delle composte in aceto è facile è comune, e pur si sa, che debba mettersi in aceto, cioè cose ortolizie come peparoni, petronciane, cetriuoli, cocozuoli, sparaci, pastinache, e baccelli di faggioli; ed in aceto si posson mettere anche le frutta, ma che non sieno però alla perfetta maturità. Son esse le pera, le mela, le percoche, le crisommole, le nocipersiche, l'uva, ed i meloni. E poichè le composte fatte da Credenzieri debbon servire per le mense de' grandi, per incontrare la piena soddisfazione di essi oltre il servirsi di buon gustoso aceto bianco mescolato con la quarta parte d'acqua salata, son da condirsi anche con erbe aromatiche come amenta, basilico, targone, maggiorana, timo, e qualche foglia di alloro, e cedro. Così possono esser di gusto.

Se si voglion servire con salsa, dopo ridotti a fettoline, la salza sarà la seguente. Semi di finocchio, poc'aglio, amenta, capparini, e alici salati, tutto ben fino pesto, si sciogliera con olio, e poco aceto. E se a qualcuno piace il dolce vi si aggiugnerà, nelle cose da pestarsi, un pezzo di cedro candito.

CAPITOLO II.

Maniera di purificare e condire, le Olive.

Nel mese di Ottobre s'abbiano le Olive verdi, e scelte di egual grossezza e carnosità, si dispongono in un vase di creta e si coprono d'acqua fresca. Vi si lascieran stare per circa sei giorni, cambiandole l'acqua due volte al giorno. Indi si prepari il liscivio per toglierle l'asprezza, e portarle alla piacevolezza. Il liscivio si fa con parte di calce viva, e con parte di cenere, la quale se si può avere di salmenti di vite, o di steli di fave sarà molto meglio. Si regolerà il liscivio colla quantità delle olive, ed in tant' acqua si farà bollire per quanta ne abbisogna a coprirle. Si farà freddare, si passerà per panno lino, e la perfezione di esso si conoscerà quando sostiene a galla un uovo fresco. Le olive levate dall'acqua fresca si metteranno in altro vaso di creta coverte dall'acqua lisciviata; ed acciocchè non vadino a galla e restino sempre coverte vi si mettono sopra rami di ulivi con pietre sopra. Così si han da lasciare per sei ore circa, che si conoscerà allorquando la polpa si distaccherà con facilità dall'osso. Allora si torneranno nell'acqua fresca lasciandole in essa sin tanto non abbiano perduta la salzedine del liscivio. Dopo si versano in un canestro per farle persciugare; ed indi riporle nel vase di creta con la seguente salamoja. Si fa bollire tant'acqua per quanto basta a coprirle, e con tanto sale che le possa tenere incorruttibili, ed anche con finocchi salvatici, e foglie d'alloro, e freddata poi si verserà all'olive.

TRATTATO XII.

Lettera, e Risposta sul Giulebbe dell' Uva.

LETTERA

DI

D. PIETRO TODISCO.

Che 'l bisogno porti l' uomo all' industria, e che la forza dell' ingegno sia spesso accresciuta dalla necessità non solo, che fu il detto d' ingegnoso Poeta; ma ell' è ancora la cognizione, che ci dà l' esperienza. Io, che vivo, e che analizzo spesso le innocenti azioni dell' Uomo, vedo la verità di questo mio detto, ora che il commercio straniero è intermesso, per cui ci mancano quelle merci, che prima abbondavano nel Paese, e che oggi o appena si vedono, o a gran prezzo sono vendute. Quella dolce produzione della Terra, che come prima, al dir di Tolomeo il Geografo, era anche un capo di ricolta de' nostri felicissimi Regni delle Sicilie, oggi la è tutta particolare delle Indie (Io parlo dello zucchero) manca ancora nelle liete mense a raddolcire le bocche de' comensali. Io dunque ho veduto al bisogno succedere l' industria, e svilupparsi la forza dell' ingegno. Le dolci uve sono ormai ricevute per cavarne un prodotto, che sia negli angoli della Cucina, e del Riposto a farne in tutto le veci; e non manca chi assicuri farle anche molto bene.

Io che poco intendo le Leggi della Chimica, non sò discernere se 'l Cuoco, e il Credenziere abbiano la filosofia del gusto, e la scienza dell' utile all' umana sanità. Sò però molto, che Voi, che siete l' Apicio de' nostri dì, e siete andato molto innanzi nella cognizione de' prodotti della terra, e nell' analisi della di loro indole, ed elementi, potreste essere Giudice competente. Le vostre insigni produzioni, su 'l buon gusto, tutte figlie di un genio raro, mi fan conoscer chiaro, che voi sarete per darmene un giudizio retto, e sarete per decidere, se 'l novello *giulebbe* occupi bene il luogo dello zucchero nella Cucina, e nel Riposto. Io ne sono anzioso tanto, quanto ho caro l' utile della mia Patria, e sono costantemente.

Napoli 12 Novembre 1797.

Affezionatiss. Amico, e Ser. Ver.
Pietro Todisco.

RISPOSTA

DI

VINCENZO CORRADO EX-CELESTINO

Da S. Maria di Capua li 15 Novembre 1797.

Venerato Amico, e Padrone.

Mi comandate, che io vi dica il mio sentimento intorno al sugo dell' uva, col quale intende la colta ed ingegnosa nostra Napoletana Gente supplire, di presente, alla scarsezza dello zucchero, e crede che con esso sugo d' uva, manovrato a giulebbe, giugnere a fare, co' principj teorici, e chimici, tutto ciò ehe dallo zucchero si fa.

Amico, io mi rattrovo non solo alienato dai miei analitici esperimenti, e lontano da miei libri, ma anche in mezzo a divertimenti nell' amenità dell' Agro Campano, sulle vicinanze delle Reali delizie, e tra i favori sopragrandi non solo del dotto, e cortese mio Albergatore, che di una Popolazione benefica, e cordiale, per cui alienato lo spirito da una parte, e soprafatto da altra da non interrotti piaceri, mal mi riuscirà rispondere con accuratezza alla domanda fattami per mezzo del vostro stimatissimo foglio, il quale quanto meno aspettato, vieppiù carissimo. Ma tanto, per non lasciarvi vuoto di mio sentimento, vi dico quanto in un subito mi può suggerire la ragione, l' ingegno, e l' arte, e con ciò soddisfare non solo alla vostra curiosità, ma pur anche alla verità, che giace, oppressa dalla ignoranza, e dalla impostura. Il numero degli operaj lo sento grande, ma la verità, sebbene procurano di contrastarla, ed offuscarla, il fatto però l' assoderà, e la farà risplendere, e rimanere nel suo natural chiarore.

Per ispiegarmi con osservazioni, ed esperienze, e non con falsi raziocinj, è da parlar prima dello zucchero, ed indi del sugo dell' uva cotto, che chiamasi in oggi *Giulebbe*, e per l' addietro *Mostocotto*. Ognun sà, che lo zucchero è una materia interamente dolce, che si spreme da certe canne, ma reso nella maniera che si vede, così granoso ed imbianchato come al sal congelato ed indurito, per via di fuoco, e con grande ajuto dell' arte, e togliendone con tal operazione la parte viscosa; viene a ridursi in grana, per cui considerar si può come un sale essenziale, del quale e in polvere, e in grana, ed in giulebbe se ne fa gran consumo nella intera estenzione dell' uffizio della Credenza, ossia del Riposto, cioè

in far giulebbi varj, in condir pozioni calde, in compor sorbetti tanto subacidi, che latticinosi, e aromatici; anche in ammassar dolci in forno co' loro naspri, o senza, in far dolci in stainato, frutti in composta, ed in fine canditi, e graniti; far pur marmellate, confezioni, confetture, pastiglie, raddolcir spiriti per farne rattafè, e rosolì.

Questo ricercato, e benefico dolce sale vedesi anche usare nell' uffizio della Cucina, ed in polvere similmente, ed in grana, ed in giulebbe. In polvere lo servono nelle paste, nelle spume, nei gattò, e nei biscotti; ed in giulebbe poi nelle creme, nel bianco mangiare, nei geli, nelle marmellate, e nelle salze, e sapori.

Or dallo zucchero al sugo, ossia giulebbe d' uva, passando, e con l' ajuto della scienza e della esperienza parlando, vengo a dirvi, Amico, che non è possibile farne nè quell' uso in tante cose dette dello zucchero, nè con quella bontà, e squisitezza, siccome pretendono l' innovatori ingegni, presumiti nella scienza della natura, e della chimica. Come dir di far del sugo dell' uva tutto ciò che si fa dallo zucchero, mentre per la sua natural viscosità, e tenacità insieme, che acquista nella bollizione, non si può ridurre in grana come allo zucchero, ed in quella quantità da servircene; nè dolce giulebbe puol' esser mai, per aver poca parte zuccherina, e molta parte acida, per essere stato destinato dalla natura ad esser vino. La ragione non ha un' ordine contrario alle leggi ed al corso della natura, ed un principio non formato da esperienze, e non rettificato su di esse è una falsità, non un principio. Certo che nel giglio non può darsi l' odor della rosa, nè al fico il sapor delle pera. I chimici dicono, che cotesta natural sua acida parte togliesi volentieri coll' infuso di polvere di bianco marmo, o con materia calcaria. Questo, Amico, è un giudizio in buona parte fallace, e la chimica bisogna valutarla quanto merita, giacchè questo è parlare di chi non sà, e di chi non fa, cioè di chi non ha saggiato, nè analizato, nè sperimentato. Il fatto, convalidato dalla non ordinaria sperienza, dimostra a chi ha senso di gusto, che nè con l' una, nè con l' altra cosa si viene totalmente all' effetto, poichè le cose naturali non tengono mai oziosa la loro naturale attività; anzi io son per dire, ed è da sostenersi, che con la bollizione di esso sugo in vaso di rame, ove devesi far bollire, ed addensare, dico che se l' accresce, giacchè il rame è pieno di molte parti velenose, e qualunque grassa, o acida cosa, che nel rame senza stagno si assoggetta, sempre le parti ramiginose son tirate dalla cosa, che vi si mette, particolarmente da cosa acida com' è in parte il sugo dell' uva; nè il vaso, per il giulebbe devesi stagnare, sì perchè esso giulebbe si annerirebbe, sì ancora che fonderebbe lo stagno mentre la densa cottura di esso si aspetta: ma dato, che a tanto non giunga, la stagnatura è pur di nocumento, poichè per coverto che sia di stagno il vaso di rame, anche nello stagno, per

la parte di arsenico, v'ha molta parte velenosa, che vien tirata dalla parte acida; e dato anche, che la stagnatura sia di stagno purissimo, l'azione sola del fuoco, che impiegasi alla densa cottura del giulebbe di sugo d'uva è fortemente disposta sopra lo stagno, che posto in dissoluzione scopre il rame. Chi ciò contrastar volesse, sarebbe un'assurda contradizione, giacchè la ragione lo convince, e l'esperienza lo riprende.

Ma giacchè uso si vuol fare del giulebbe del sugo d'uva invece di quello di zucchero, non so se per un novello pensare, o per assoluta necessità, e non già per soddisfare a quel palato, che a gustare l'ottimo è avvezzo, bisogna che il sugo dell'uva sia ben preparato, e deporato; e per venirne all'effetto si ha da principiar dall'uva.

L'uva più a portata per premerne il sugo, e farne giulebbe, dee essere o la moscatella, o il zibibbo, o il moscatellone, o altra bianca e dolce uva, e che sia di luogo aprico, ben matura, e bionda duc colore; ma prima di toglierla dalla vite bisogna sfrondarla, torcere il gambo al grappolo, e lasciarlo così tutto esposto ai raggi del sole per tre giorni, poichè si verrà maggiormente a raddolcire. Si raccoglie dopo, e senza i raspi si premano gli acini bene scelti e maturi per estrarne il sugo, ma senza molta spremitura, poichè nelle cortecce ci si contiene molta parte aspra, e verrebbe anche a colorare il sugo. Premuti gli acini, e pronto essendo il sugo, senza punto arrestarlo, poichè ne principiarebbe la fermentazione da portarlo ad esser vino, si passa per largo setaccio, ed indi per cappuccio di tela di lana ben fitta, sospeso in aria, da dove fillando n'escerà il sugo in buona parte deporato e chiarito, e quest'operazione, che precede alla bollizione è quella che lo rende scevero di parte terrea e viscosa, e da parte anche acida, più che non fa la marmorea polvere, giacch'è risaputa cosa, che nell'impuro è il disgustevole; e ciò fatta si passa veloce alla bollizione.

Si versa in una caldaja il già, in parte deporato e chiarito sugo d'uva, e secondo la sua quantità ci si framischiano delli bianchi d'uova sbattuti, e li gusci d'uova minutamente rotti e franti, e così si metterà al fuoco. Si dimenerà con mestola di legno, e quando incomincia a fervere, ch'è presso la bollizione, si arresta il dimenare, per dar luogo alle chiare duova di attirare, e portare a galla del sugo altra parte d'impuro, che per effetto del calore il sugo tramanda: e quando vedesi addensata la spuma, ov'è l'impuro, e che già la bollizione è nell'atto di frangerla, e con ciò ad intorbidare il riscaldato sugo, allora bisogna toglier dal fuoco la caldaja, o il fuoco da sotto ad essa. Si lascerà riposare per circa un mezzo quarto di ora, e dopo tal tempo si toglierà la spuma con mestola forata. Indi si rimetterà sul fuoco, e la bollizione facendo per minuti, nuovamente si passerà per cappuccio di lana.

Ciò fatto si mette a ribollire per farne quel giulebbe, che si desidera,

e tirarlo a quella cottura e densità necessaria a quello si vuole, e si può fare, ed atta insieme a renderlo incorruttibile o per giorni, o per anni. Nella bollizione, e sino alla fine, bisogna esser sempre in attenzione a toglierne qualunque sia leggierissima spuma, affinchè il giulebbe resti limpido e chiaro; ed indi senza farlo raffreddare nel rame, versarlo in vaso di patenata creta, e tenerlo all' uso.

Questo è il giulebbe d' uva per chi se ne vuol servire, e questo è quello, che fatto colla descritta manovra, che per esami, ed esperienza è la più ricercata, ad altro non puó servire (*per una necessità*) se non che a comporne sorbetti subacidi, come limone, cedrato, granato, ananas, fragole, ed altri frutti. *Per una necessità* ancora si possono giulebbar frutti, far marmellate, pignoccate, mandorle all' aberlina, imborcaciate, uova faldichere, merenghe, mostaccioletti, sosamelli, creme, buden, e cose simili, che compor si possono collo zucchero in giulebbe. Dico però che fatta l'una o l' altra cosa col già descritto giulebbe d' uva, non bisogna farne il paragone con quella cosa fatta col giulebbe di zucchero, o darla a mangiare a chi col palato gusta, ma a quelli che gustan con l' orecchio. V' è chi dice, che cotesto giulebbe d' uva sia ottimo a condir anche la calda bevanda di caffè, come pure la ristorante bevanda di rosolì. Mal dice chi ciò dice, poichè pel caffè si vuole amaro, e non già acido; ed il rosolì limpido, chiaro, ed amabile, lo che non può avvenire collo giulebbe d'uva, meno che qualche rattafè di frutti.

L' ottimo boccon dolce, che si fa col giulebbe d'uva, ossia *mosto cotto*, e il *Panvinisco*, e con esso la *Mostarda*, e qualche *salsa moresca* ed è d' affidarlo ancora o al Cittadino in villa, o al Manovriere di medicine in Città. All' uno per quella economia che colà dee fare, e all' altro per quel medicinale che vuol fare, giacchè si sà che la medicina non mai gusta il palato. È cosa indubitata, e si dimostra con irrefragabili sperienze, che lo zucchero è quel prodotto della canna, e dell' arte atto e far imbandire sulle mense li tanti, e sì diversi dolci bocconi; ma la vite è per produrre li mustosi grappoli, spremerli, e farne quel liquore da empirne botti, e far fumar cantine. Questa, Amico, è la filosofia del senno, della ragione, e della sperienza, e chi ci si oppone è lo stesso che urtare il fatto.

Dimostrato il valore del giulebbe del sugo dell'uva, ch' è in cosa dappoco, e nè anche soddisfacente, vengo poi a calcolarne il costo. Se lo consideriamo nello stato del commercio presente, che lo zucchero è caro, lo trovaremo di nostro vantaggio; ma dato lo zucchero nel prezzo di un de' nostri dì, siccome speriamo che ritorni, del sugo dell' uva non è da servircene in giulebbe; ma lasciarlo per quel ch' è stato destinato sin da secoli, cioè ad esser vino, e da esso poi estrarne lo spirito, poichè per giulebbe si andarebbe a succumbere colla spesa, oltre alla non lieve pre-

stazione di servitù. Dall' egual peso dell' uva non si può determinare lo stesso peso del sugo e del giulebbe, perchè la varia uva, il vario sito, ed il vario del giorno in raccoglierla diminuisce, o accresce la quantità di esso sugo, siccome del giulebbe; ma data anche in abbondanza, ben io considero, ch' essendo lo zucchero a basso prezzo non è nè di piacere, nè di nostro vantaggio il giulebbe d' uva. Se dunque nel giulebbe d' uva non trovasi nè quel piacere che si ricerca, nè quell' utile che si desidera, a che tanto affaticarsi, e dirne? Uopo è conchiudere, e dire con sommessa voce: *non il piacere, ma la necessità ce ne fa servire.*

Se vi persuadono, Amico, queste mie considerazioni fatte su 'l sugo dell' uva, che ricavate l' ho dalla natura istessa dell' uva, la quale parla ancor essa la voce del vero, io non lo sò; so però che io in ciò fare, per vostro comando, mi sono impiegato, ed ho diretto tutta la mia sollecitudine e con quella filosofia, che si appoggia al fatto, ed alle osservazioni, le quali le sottometto al sapere, ed alla avvedutezza vostra.

Io fratanto mi glorio di essere costantemente

Vostro Umiliss. Servitore ed Amico
Vincenzo Corrato ex-Celestino.

TRATTATO XIII.

Idea di disporre dodici Deserts; e variarli per tutti i mesi dell' anno.

Acciocchè l'utile sia unito col bello, si è pensato dar un'idea come ornare dodici Deserts, e variarli secondo le azioni, prodotti de' mesi, e segni loro astronomici; con la libertà però di mutarli secondo il proprio piacere, e secondo il sito, numero de' commensali, circostanze e modo. Deserts non è altro che l'ultimo servizio della Tavola più galante, più vago, e di più allegro trattenimento a' commensali, destinato ai Brindesi, ed alle Canzone ec. siccome si legge, e si dimostra.

Tutti li Deserts, che si descriveranno, saran guarniti di fiorami; e secondo i mesi in altro modo, ma è in arbitrio pur anche di guarnirli, e montarli con de' lavori di pastigliace semplici, o dorati, o pur colorati.

D'intorno al Deserts disegnato da noi, inciso, ed in questo libro apposto, si vede un numero di tondini, e vasellami di porcellana, e di cristallo, pieni e guarniti di biscotti, di composte, di tiraggi, di confettura, di geli, e di altre specie di dolci, come pure di frutti freschi, e latticinj, i quali si possono cambiare a disposizione e talento di chi regola la tavola.

PER IL MESE DI MAGGIO.

La principale Statua che orna il Deserts di questo mese, è della bella Primavera, vestita con manto fiorato, e sita sopra un monte erboso tra colonne fasciate di fiori, e in atto d'accoppiar due Putti, dinotante il segno solare del mese; e da un altro putto si vede, che la ghirlanda di rose. Vi è anche la fama, che la fiancheggia con la tromba in mano.

Alla dritta, lungo il Desert, si vede la vaga gentil Partenope coricata sopra uno scoglio mezza a bianco velo vestita, con Sirena a fianco, che la lira sostiene, e da due gentili Eroici Cavalieri accolta, corteggiata, e regalata di fiori.

Alla sinistra è il vecchio antico Sebeto, che con pala, e sua vasca sopra d'un sasso giace. Ha al suo fianco un putto alato con conchiglia marina in mano; e ritte si osservano due leggiadre amabili Ninfe, che lo careggiano.

Il piano del Deserts, è bellamente disegnato, e riquadrato di prataria fiorita; ed il suo esterior giro si mira cinto di festoni di rose, tramezzato da piramidi, e pilastretti, sopra quali, vasi di fiori e putti, che con essi graziosamente scherzano, e festeggiano.

Ecco, in riva al bel Sebeto,
La gentil nostra Sirena,
De' be' Fior, con volto lieto,
La Stagione, a noi rimena.
Ninfe, e Putti, ah! dall' inquieto
Cuor, togliete ogn' aspra pena;
E con rose, a schiera, a schiera
Fate onore a Primavera.

PER IL MESE DI GIUGNO.

Di questo mese la principale Statua sia di Cerere situata sopra fasci di grano, mezza coverta da un manto bigio, che abbia in una mano la falce, e nell' altra un manipolo di spighe, ed a suoi piedi il Granchio, segno del mese; e venga anche da più Putti ombreggiata con spighe di grano.

Alla dritta del Deserts si situerà, sopra un piedestallo, la Statua d'Amore, con arco e saetta alla mano, che prema con piedi, armi, scettri, e corone.

E dall' altra parte, su d' un piedestallo consimile, Imeneo con una facella in mano accesa, premendo anch' esso varj trofei.

Tutto il piano del Deserts sia guarnito di varj fiori, ed il suo giro di spighe di grano, tra quali Mietitori con falce in atto di mieterle, e Contadine, che quelle raccolgono.

Di Saturno la gran figlia
Con la falce, e spighe in mano,
L' uso antico ormai ripiglia
Di segar ne' campi il grano.
A tal uopo ognun s' appiglia,
Sia su 'l Monte, o giù nel Piano;
E d' Amore, e d' Imeneo
Si decanta il bel trofeo.

PER IL MESE DI LUGLIO.

Sopra d'un gran sasso; in mezzo al Deserts, sarà situata la Statua di questo mese, ch'è d'una vaga Donzella mezza coverta con veste pagliarina, e in atto di careggiare un Leone con una mano, e con l'altra prendendo un giacinto, che le porge un Putto alato, che a fianco le starà.

A tutte due le parti estreme del Deserts vi faranno due fontane guarnite di mirto, e cedri, (siccome si farà il piano ancora) in una Orfeo con la sua lira sostenuta da un Satiro; ed in altra Diana con Atteneo convertito in Cervo.

Circondato sarà tutto il giro di spagliere di agrumi con Ortolani, e Contadine che li raccolgono, ombreggiati tutti da cappelletti di paglia, guarniti di garofani.

Quì fra Mirti, e verdi Calli
Ninfa Ardente, i piè disperse:
Giace Orfeo, tra rossi, e gialli
Fiori varj, erbe diverse;
E Diana in queste valli
Di fresch'acque, il viso asperse.
Gli Ortolan, co' Contadinelle
Spiccan cedri, e lime belle.

PER IL MESE DI AGOSTO.

Con veste fiammata sarà vestita una Vergine, ch'è la principale Statua di questo mese, sita, e sdrajata sopra un sofà, sotto padiglione di gelsomini sostenuto da Tritoni, ed un Putto con ventaglio, che la ventola. Sotto del sofà siavi pure una cagna, che i cagnolini allatta.

Giunone sopra un carro tirato da due Pavoni, sia una delle Statue fiancali del Deserts; e l'altra di Venere, e Cupido sopra altro carro tirato da due colombe.

Il giro poi sarà d'una palaustrata intrecciata di Gelsomini, in mezzo a quali Puttini ignudi, che tra quelli scherzano, e buttano al parter i fiori.

Sott' ombrel di Gelsomini
Vergin gaja, al Sol si asconde
Con Cupido, e gli Amorini
Vener scende, e amore infonde:
Tiran carro i pavoncini
A Giunon, che scende altronde,
Putti, e Ninfe, a tanti ardori
Scherzan lieti, in mezzo a' fiori.

PER IL MESE DI SETTEMBRE.

Si situerà in mezzo al Deserts di questo mese Bacco coronato di pampani di viti, e a cavallo d'un asino, col segno di Libra in mano, è circondato da baccanti intrecciati di viti.

Alla dritta del Deserts siavi Pallade armata d'asta con elmo in testa, circondata da due cacciatori; ed a sinistra Atlante con la machina del mondo sopra le spalle, e due Ninfe, che l'ammirano.

Sarà cinto il Deserts da una bassa pergolata, con Vendemiatori in atto di raccoglier l'uva; ed il suo piano sarà riquadrato da pampani.

Donne belle, e fidi Amanti
Questo mese allegro sia.
Sulle spalle degli Atlanti,
Par, che fermo il mondo stia.
Fino a Palla, le baccanti
Dan diletto, ed allegria.
Sicchè, dite in tutte l'ore:
Viva Bacco, e viva amore.

PER IL MESE DI OTTOBRE.

La Statua rappresentante questo mese, sopra a Deserts, sarà Pomona, vestita con manto lavorato con ogni sorta di frutta, giacente sopra varj tronchi d'alberi con un Contadino a fianco, che la ghirlanda di mela granate, ed a piedi il segno di Scorpione.

Siavi da una parte del Deserts Armida in un giardino, che in aspetto dolente si sgarmigli i cappelli, e due Donzelle che la consolano; e dall'altra parte Rinaldo in bosco, in atto di partire con suoi compagni.

L'ornamento d'intorno sarà di alberetti di tutte frutta, che da Giardinieri si raccolgano per donarli a Pomona.

L'abbondanza di be'frutti,
Tien Pomona al suo giardino.
Ma che prò? Di Armida, asciutti
Non fa gli occhi, il rio destino.
Di Rinaldo, a tal gli à indutti
Il bel cor, ma adamantino,
Ah! Sentitemi, sentite
Belle Ninfe: Amor fuggite.

PER IL MESE DI NOVEMBRE.

Sarà la Statua di questo mese di una Vecchia vestita con manto a color di fronde secche, che stia a sedere in mezzo al Deserts sopra un sasso, appoggiato ad un albero d'ulivo, con canestro alle mani pieno di radiche commestibili, ed a piedi il segno di Saggittario.

Un ballo di Satiri si fingerà alla testa del Deserts; ed all'altra Ninfe, che ancor ballano.

Il giro, e piano di detto, sarà di rami di ulivo, tra quali pastori che guardano l'armento, e sonano la piva, mentre i Satiri, e le Ninfe ballano.

Vecchia grinza, in giallo ammanto,
Freddo sasso accoglie, e sface.
Dal suo viso il brio, e 'l vanto
Fe cadere il tempo edace:
De' Pastor tra 'l ballo intanto
Torna ancor l'antica pace.
Che fregiati al Crin di Uliva
Fan suonar la dolce Piva.

PER IL MESE DI DICEMBRE.

Due Giovani abbracciati, che rappresentano la pace, sia il principal gruppo di questo Deserts, situati sopra un rotto antico marmo, a piè del quale siavi un Vecchio tremante rappresentante l'Inverno; e tutto sotto padiglioni di fiori eterni.

I gruppi laterali del Deserts saranno uno di Ulisse, con suoi soldati dentro la nave, ligato all'albero dell'istessa; e l'altro di Nettuno in un carro, tirato da delfini.

Intrecciato sarà il suo giro di fiori eterni, e foglie di canne, vicino a quali Sirene, che guardano Nettuno, ed ammirano Ulisse.

Belle Ninfe, che ripiene
Di stupore, ormai vi state:
Questo Ulisse, che quì il tiene
Così stretto, in crudeltade?
A che mai, Nettun se 'n viene
Dalle salse onde, e gelate?
Ah! di amor l'ardente fuoco
Pruova ognun, in ogni Luogo.

PER IL MESE DI GENNARO.

Per il mese di Gennaro, sarà la prima Statua d'un uomo cacciatore, che stia in mezzo al Deserts sopra un cavallo, con lancia in mano in atto di ferire un cignale fermo da un cane; ed a canto ci stia un secco albero, da dove pende il segno d'Acquario.

Tutto il Deserts dovrà figurare un boschetto, nel quale varj animali quadrupedi, con Cacciatori, e cacciatrici in atto di inseguirli, ed ammazzarli; come pure varj utensili da caccia buttati quà, e là.

Alla caccia, o giovanetti
A ferir Cignali, e Fiere,
Che sicure ne' boschetti
Vanno a turma, a schiere, a schiere.
Ma l'ardor de' vostri petti,
Cerchi altr'armi, altre bandiere.
Sì, sian volti i Dardi, e l'Ire
Bella preda, ad inseguire.

PER IL MESE DI FEBRARO.

Sotto un cortinaggio di bianchi veli, e sopra morbide piume siavi a dormire Venere, e Amore a fianco ritto con arco teso alle mani; e con due Pesci in una conca sotto i piedi, che sarà il gruppo da stare in mezzo al Deserts di questo mese, col suo segno astronomico.

La Statua dell'Allegria, e quella dell'Abbondanza, saranno quelle che abelliranno le testate di detto Deserts, ornati tutte due con loro caratteristici geroglifici.

Guarnito di bianchi veli sia il suo giro; ed il piano di ghiacciuoli, tra quali Donzelle, e Giovani vagamente in varie fogge mascherati.

Vener dorme; e veglia Amore
Con in man, l'Arco, e gli Strali:
Non per farvi, o Donne, al Core
Onta, o piache aspre, e mortali;
Ma, con modo assai migliore,
Per sanare i vostri mali.
Mentre ognun danzando va,
Goda Amore, e Ilarità.

PER IL MESE DI MARZO.

MArte sarà la Statua di questo mese, che con elmo in testa ornato di giacinti, e con asta in una mano, e nell' altra la nuda spada, si vedrà sopra un baloardo, da dove pende l' Ariete, ed armature militari, e trofei. Tutto in mezzo al deserts.

In un gruppo laterale del Deserts sianvi le tre Grazie, che sostengono una corona sopra un Giglio d' oro. E nell' altro di tre Amorini, che reggono il segno dell' abbondanza.

Di Soldati in varj atteggiamenti sia pieno il Deserts, ed il suo giro guarnito di giacinti.

Al fedel Guerriero Marte
Sacro è Marzo, in verde alloro.
Quante grazie, a noi comparte
Regio Serto, e Giglio d' oro?
Qual virtù dall' altra parte,
È in sua man ch' io tanto adoro:
E mia lingua, che cantando
Dirà sempre, viva viva Ferdinando.

PER IL MESE DI APRILE.

In quest' ultimo vago Deserts si rappresenterà, in trionfo, la Giustizia, e la Pace; la Vittoria, ed il regio Valore; in mezzo a quali la sapiente Minerva, che l' orna tutti quattro chi di bilancia, di un ramo d' olivo, di corona di alloro, e chi di scudo, ed asta.

Alli quattro angoli del Deserts si figureranno le quattro parti del mondo. Europa sopra un toro con capelli sciolti inanellati con filamenti d'oro; ed abbia nel grembo un Regno, due differenti corone in una mano e nell' altra spada, e varie collane.

L'Asia sopra un coccodrillo, vestita di varj colori con turbante azzurro in testa.

L' Africa, che siede sopra un leone, mezza vestita con smaniglie alle braccia, e monile al collo, ed in testa una torretta co' nastri, corone, scettri, e gioje.

E l' America che stà sopra l' elefante tutta guarnita di monili d'oro, di gemme, coralli, perle, e bendata da un bianco velo ricamato d' oro.

Laterali al gruppo trionfale vi siano due fontane, guarnite di mirto; siccome sarà anche guarnito l' esterior giro di tutto il Deserts, ove sianvi pure Puttini con gabiole d' uccelli in mano.

Minerva la sapiente
Fa corona, al vago Aprile.
V' è su 'l Toro, Europa ardita;
L' Asia, in fier viso, e virile:
Su 'l Leon, l'Africa a gita;
Quindi, in ricco aureo Monile
Siegue il regno dell' Aurora,
E fan tutte, onore a Flora.

TRATTATO XIV.

Delle Canzoni, e de' Brindesi.

Poichè nel passato Trattato si é detto esser il Deserts di più allegro trattenimento, destinato alle Canzoni, ed ai Brindesi, ecco che di essi se ne dá anche un' idea. Ma per ciò fare mi diriggo a Commensali: E siccome i Cuochi, ed i Credenzieri, con l' opere loro han soddisfatto al senso del viso, del tatto, dell' odorato, e del gusto; così essi Commensali soddisfar anche possano all' udito, restando così adempito al tutto.

LA CIOCCOLATA

A FILLE

CANTATA

DELL' ABATE PIETRO METASTASIO.

Fille, giungi opportuna
Dalla campagna, or sul mattin t' assiedi,
E prendi questa di liquor spumante
Ricolma tazza, e bevi. E che? Ritrosa
Sdegni l' invito, e la ricusi? Intendo:
Altro umor non conosci,
Che quel del rivo, e quello
Dall' uve espresso. Ah semplice, che sei?
Questo è ben altro, che gustar del fonte,
O di bionda vendemia. Odimi; io voglio
Svelarti i pregi, e la sostanza, e poi
Se non ti aggrada, allor fa ciò che vuoi.

Non mi credi, o Pastorella?
Cedi al ver, cedi alla prova:
Ah non può, mentre sei bella,
Durar molto il tuo rigor.

Quelle sol d'ingrato aspetto
Serban cor rigido incolto;
Ma chi vanta un gentil volto
Chiude in sen cortese il cor.
Udito avrai sovente
Rammentar le felici
Dell' India remotissime contrade;
Or sappi, che de' frutti appunto a noi
Queste fan dono, eletti
Tal nettare a compor. Quel nella scelta
Più degli altri importante,
Sostengno, e fondamento,
Quasi a ghianda è simil. Chi sa, che queste
Non fosser già le dolci ghiande altrici
Dell' innocente antica età? Non giova
Dirti il natio suo nome, e in atto schifo
Forse tu rideresti. Or poi, che al fuoco
Cambiò colore, e inaridì, si toglie
Dalle aduste sue spoglie: indi su dura
Curvata selce, accomodata all' uso,
Da esperte si comprime
Robuste braccia, che rotondo e terso
Tronco impugnando, ch' è pur sasso, al petto
Vicine, ed or lontane unite al moto
Alternano strisciando. Oh quanto esala
D'odore il Cinnamomo allor che all' imo
Del cavo marmo a spessi colpi, e grave
In polvere si cangia! E questo poi,
Che cernendo si scelse,
Al primo unir convien. Con mano avara
D' altra pianta più rara
E di più forza, e odor; l' ingordo suole
Parte aggiungervi ancor. Confuso al fine
Quel dell' Indiche canne
Dolce, e candido succo, a te sì caro,
Prodigamente vi s' accoppia. Insieme
Tutto adunque si mesce; e ferve intanto
Sulla cote il lavoro: onde calcata
La buona massa dalla man che sovra
Le ricorre frequente,
Si affina; e ammorbidisce. Alfin compito
Il bel disegno, come il latte indura,

Così pur quella stringesi e si addensa
In varie forme, a cui si adatta; al verno
Quindi è miglior consiglio
Differir la fatica. Or di: t'inganno?
Dubiti, o Fille, ancor? No; già nel volto
Leggo il piacer nel tuo consenso. Oh come
Subito persuade
Sagace il gusto ed eloquente, e sempre
Quel che l'irrita dolcemente ancora
Più nutre moderato, e il sen ristora!

Piacer non v'è più bello
Di quel che giova e alletta,
Quello che sol diletta,
Fille, non è piacer.
Mostrò di senno, e d'arte
Quindi le prove estreme,
Chi seppe il dolce insieme
Coll'utile goder.

D'udir sarai bramosa
Come il liquor si sciolga? Un chiuso rame
Colmo di limpid'onda
Fa pria che bolla in sul carbon, divisa
Indi in frammenti, e con misura, a tempo
Quella sostanza entro v'infondi; all'orlo
Veloce la vedrai
Gorgogliando salir: ma sia tua cura,
Quando abbisogni allor, vigile e pronta
Allontanarlo dalla fiamma. Al segno
Poi che alfin giunse col calor, ritolto
Il vaso al rogo ardente, in esso immergi
Breve dentato legno,
Che fra le palme stretto,
In frequenti rotando opposti giri
L'umore agita e frange,
Che spuma, e si dilata. In tazze allora
Mesci a sorsi interrotti
Dal replicato flagellare altero,
Il soave liquor. Bevilo al fine,
Ma siedi, ti diranno,
E favella fratanto, e dolcemente
Mormora della gente. Io chieggio solo
Che meco al labro or tu l'appressi. Ah Fille

Ti piacque? Lo sorbisti? E non sei quella
Che finor lo sdegnò? Del molle sesso
Questo sempre è il costume. A' nostri voti
Pria si mostra crudel, fugge, ma brama
D'esser raggiunto. Alfin tanto cortese
Scusa il rigor, s'affanna, e langue poi,
Che stil si cangia, e siam le Ninfe noi.

Ogni bella al primo invito.
Sdegna amor, nega mercede;
Negar finge, ma concede,
Ma non lascia in libertà.
Cade alfin, pronta sospira,
Ma poi s'urta in altro scoglio,
Come pria finse l'orgoglio,
Forse poi finge pietà.

CANZONETTA

DEL DOTTOR

NICOLA VALLETTA

FU PROFESSOR DI LEGGI NELLA REGIA UNIVERSITA' DI NAPOLI.

Di Caffè buono odoroso
Reca un nappo, o Lesbia mia;
L'arte tu sai ben qual sia
D'apprestar sì caro umor.
Chi servir or dei, rimira:
Se a quel labbro delicato
Il piacer tu neghi usato,
Qual mai fia il tuo rossor?
O coltissimo Corrado,
Cui diè il Ciel felice ingegno,
Un presente a te più degno,
Dolce amico, io far non so.
Forse meco tu convieni,
Che bevanda più gradita
A ristoro della vita
L'uomo mai non inventò.

Sia la birra de' Tedeschi;
Sien de' Vati ciarlatani
I Falerni, i Frontignani;
De' Milordi il ponc, e il thè.
Beva quegli il cioccolatte,
Che per pace di coscienza
Crede farci penitenza:
Nostro sia un buon caffè.
Bacco un giorno adular volle,
E al Caffè fu Redi avverso;
Era allor nel vino immerso,
Nè sapea discorrer più.
Perchè amaro, ergo danneggia:
Grande error di gran talento!
S' egli fè quest' argomento,
Di Toscana onor non fu.
Ma chi saggio in petto serba
D' Epidauro il Nume antico,
Di liquore all' uom sì amico,
Potrà i pregi riferir.
Che del vino i tristi effetti,
E i vapori affrena, e arresta;
Che alla massa mal digesta
Può con forza il varco aprir.
Che il soverchio umor dissecca,
Scioglie ogni acida crudezza;
Voglio dirlo, e la bianchezza
Può de' denti conservar.
Gran conforto, o medicina,
Della vita a mille mali!
Gran sollievo de' mortali,
Che son stanchi di penar!
Che la vista infievolisca,
Io d' infermi un' sogno il credo:
Sempre il bevo, e ancor ci vedo,
Nè ancor l' occhio infievolì.
E se ognor, sassata a i vetri,
Sento dirmi dalla gente,
Questa è moda, ed io sapiente
Mi fo credere così.
Fola è ancor, che tolga il sonno,
E che a' nervi sia dannoso:

Spesso il bevo, e ben riposo,
Quando ha pace il cor nel sen.
Se son magro, e par che traggo
Sempre l'anima co i denti,
Magre son pur tante genti,
Che il Caffè han per velen.
Io lo vò tre volte al giorno;
Mi conforta, e manda via
La crudel malinconia,
E a me stesso egual mi fa.
Giusto è ben, s'io lo consigli,
E se lodi ognor gli faccia;
Che d'ingrato mai la taccia
Questo core alfin non ha.
Benedetto quel Botanico,
Che nell'Araba foresta
Volger seppe il primo a questa
Nobil pianta il suo pensier.
Ben tessuto ei vide il guscio,
Ed i lividi suoi grani
Adattando agli usi umani,
Unì l'utile, e il piacer.
Benedetto chi de' grani
La virtù per dare all'onda,
Della fiamma furibonda
Fè provarli il rio destin.
Ruotò poi scabroso acciaro,
E li franse, e in polve sciolse,
Che nell'onda ardente avvolse,
E spumar la vide alfin.
Dunque umore agregio tanto
Sprezzi sol chi non l'intende,
O chi misero discende
Dal suo tronco oscuro, e vil.
Ma già Lesbia a noi ritorna
Col mirabil lavorio;
Già precorre, amico mio,
Consolante odor gentil.
Così torbido si beve,
Mio Corrado, se a te piace;
Il Sultano, il Perso, il Trace;
Bevon tutti in modo egual.

Se vi accresci il dolce succo,
Che dà a noi Indica canna,
Nemmen Redi lo condanna,
Che ne disse tanto mal.
Anche brindisi canori
Col Caffè perchè non fare?
Ecco io primo il voglio usare:
Sia propizio al voto il Ciel:
Prendo a onor del Gran FERNANDO
Questo sorso; Ei l' ha pagato:
E quest' altro è consecrato
A te amico il più fedel.

GLI GELATI

DEL SIGNOR DUCA DI MONESTARACE

D. DOMENICO PERRELLI.

ODE

Venga l' asciutto Borea
Da gelidi Trioni,
Non Bacco pampinifero
Dagli africi Cantoni.
Se i versi miei rinunciano
D' esser di loro eredi,
Entrambi, che mi scussino,
E Baraffaldi, e Redi.
Ricuso io pur d' America
Le droghe, o dolci, o amare
Valletta, e Metastasio
M' avran da perdonare.
Nè tutto il vin d' Etruria
Nè i frutti oltramarini
Possono in retta fisica
Dar tuono agl' intestini
Dal sonno suo destatosi
Il gran Demogorgone;
Ad ogni Zona analoga,
Creò la posizione.

Se lo credea giovevole
Anche all' Italia bella
Avria qui fatto nascere
Caffè, Caccao, Cannella.
Solo alla Zona torrida
Quel frutto era serbato
Ch' esser potea nocevole
Al clima temperato
Rimanga al nero Etiope
All' Indo, all'Afro, al Moro
Codesto che io rinuncio,
Mortifero tesoro.
Mi basterà, che caschino
Ne' corti giorni, o lievi
Sù i Monti, che ne cingono
Le copiose nevi.
Queste, che tempran l' aere
Che il fan perfetto, e sano
A noi non manda il provido
Demogorgone in vano.
É la gentil Partenope
Costrutta, è ver, senz' arte
Però di tutta Italia
È la più bella parte.
Ma frà due monti ignivomi
Di solfo, e di bitume
Con sotterranei vortici
L' ha situata il Nume.
A moderar l' elettrico
Vapor di due Vulcani
Del giel son necessarii
I sali asciutti, e sani.
Perciò la scuola medica
De' primi laureati
L' arte inventò de morbidi
Gratissimi Gelati.
Codesti d' ogni genere
D' ogni gentil sapore
Tutte le mense ingombrano
Si beono a tutte l' ore
Ed è la stessa Chimica
Che l' uso raccomanda

Agli ammalati cronici
 Di simile bevanda
In fatti il sale ammonico
 Che in lor si mesce, e cribra
 Rinforza ognor lo stomaco,
 Attuona ognor la fibra
Anzi, che le amarissime
 Bevande Americane
 Gelate poi divengono
 A noi gradite, e sane
Bacco le tigri acceleri
 Tra noi non più si meschi;
 Di là dall' alpi effrettisi
 D' ubbriecar Tedeschi
Ch' io senza del mollifluo
 Liquor ch' ei nè dispenza
 Con replicati Brindisi
 Onorerò la menza
Che viva d' Epidauro
 Il dotto Peripato,
 Che ne prescrisse il metodo
 Dell' ottimo Gelato
Che viva il saggio Ippocrate
 Quel Chimico perfetto,
 Che ne insegnò la regola
 D' ammantecar sorbetto
Eriggasi una statua
 Al celebre Galeno,
 Che ne appresto l' antidoto
 D' ogni mortal veleno
Noè del giclo il genere
 Se avesse esaminato,
 Al certo non sarebbesi,
 Il primo ubbriacato:
Se conosciuto Sisara
 Il giclo avesse allora
 D' una bevanda lattea
 La vittima non fora:
Nè la Regina egizia
 Di fiero duol moria,
 Se il giclo a Marcantonio
 Data la perla avria.

Dunque s' innalzi un tempio
Con monumenti eterni
A quel, che il giel prescrivono
Or Fisici moderni
In esso io voglio esprimere
La testa, il busto, il grugno
In marmo statuario
Del celebre Cotugno.
Egli o che sana i tisici
Con latte ognor gelato
Egli è che il morbo gallico
Con neve ha pur sanato.
Voglio, che poi si pingano
Nell' uno, e l'altro corno
D' ogni gelato gli ordini
Alle pareti intorno.
Vi sian, le forme varie
Ch' usano i Sorbettieri
Vi sian diverse ciotole
Le giarre, ed i bicchieri
Le Visciole, le fragole
I pomi, ed i cedrati
E quanti frutti recansi
Dall' arte a noi gelati.
Poi sull' altar magnifico
Più vicino dal Nume
Le stufe, e i vasi s' ergano
Ove si fan le schiume
Ed io che fui l'artefice
Di un Tempio si perfetto
La preziosa ambrosia
Berrò poi sempre. Ho detto.

BRINDESI VARJ PER COMMENSALI

BRINDESI I.

Sacro Dio, che l'Idia tutta
Offre incensi, e umil adora,
E che i Regni dell' Aurora
Assoggetti al tuo poter.
Tu discendi nel mio seno,
Ed accendi quel bel foco,
Che mi faccia a poco a poco
Dolcemente delirar.
Tu del brio, tu Padre sei
Della gioja, che nutre l' alma
Di chi vive in dolce calma
Quando è pien del tuo furor.
Se tu scendi, al tuo bel Nome
Quel bicchier consacrerò,
E per te nel nome tuo
Tutto intero il beverò.
Ed allor lieto dirò
Evoè, viva evoè.
Viva Bacco, Bacco viva,
Viva Bacco, e viva a fè.

BRINDESI II.

Quello che il vasto Oceano s' appella
Massimo tra bicchieri, porgimi Elisa,
Nel qual ogn' aspra cura, ogni conquisa
In vermiglia s' anneghi aspra procella.
Versa de versa
Elisa bella
Quel che saltella
Vin di Borgogna.
O come fuma
Zampilla, e spuma
E agli occhi vien.
A Te N. N. gentile i primi sorsi
Sacro di questo generoso umore,
E ti prego dal Ciel l'alto fovore,

Che dilunghi da te d'invidia i morsi.
Mentre il tracanno
Ecco, che al core
Il bel liquore
Dritto sen và.
O che diletto
Sento nel petto,
O che piacer
Corre nel sen.

BRINDESI III.

Sta mane l'avida
Mano distendo
Al nappo, e intrepido
Veloce il prendo;
Ma pria che votisi
A Voi mi volgo
Sensati Uomini,
Che in mente accolgo
Bei carmi, e teneri
Apro il camin.
Voi miri e prosperi
Con occhio amico
Il Ciel, nè torbido
Astro nemico;
Nè ria volubile
Sorte rapace
Il corso ardischino
A vostra pace
A vostre glorie
Mai d'arrestar.
In voi le grazie
Eccelso Trono
Pompose alzarono
E ogni lor dono
In voi diffusero;
Accorto ingegno,
Maniere affabili,
Gentil contegno;
E volto, e fulgido
Ciglio seren.

Ah! in voi è un Pelago
Vasto profondo,
Senz' alcun termine,
Senz' alcun fondo:
Oh! se rivolgere
Or potess' io . . . .
Ma bevo, ed ilare
A voi consacro
Questo dolcissimo
Del sen lavacro.

BRINDESI IV.

Questo dolce di Bacco aureo liquore
Che a noi ne viene da lontan Pase
Dell' Isole Canarie, a voi mio bello
Leggiadro Pastorello
Caldo di puro affetto, e voglie accese
Indrizza il labro, e con il labro il cuore.
Io per cent' anni, e cento
Vi bramo ogni più eletto almo contento;
E a dispetto di morte
Lunghi giorni felici in lieta sorte.

BRINDESI V.

Dedico a te Signor questo bel vetro
Che del sangue di Bacco ora riempio,
Così il Vello crudel mai danno, o scempio
Non reghi contro te lo prego, ed impetro;
Ma qual nubbe importuna il Ciel ingombra,
E 'l bel raggio del Sole oscura, e adombra?
Oimè trema la Terra! oime soccorso!
Datemi del buon vino un' altro sorso.
Qual tu mi porgi
Nappo piccino?
Alma melenza
La sete immensa
Sì poco vino
Toglier non può.
Quello mi porgi
Ampio cristallo,

Che al canto, al ballo
Consacrar vo
Viva, viva N. N. viva
Compagnon, cantamo a schiera
Finchè il moto di sua sfera
A compor Boate arriva
Viva, viva N. N. e viva.

BRINDESI VI.

Quel Nume amico
Mi sia propizio,
Poichè vó bevere
Quant' acqua volgono
Il Nilo, e 'l Tevere
Tanto di vin.
Quindi a Te volgomi
N. N. amabile
Con questo brindesi
E negli Empirei
Superni Numini
Imploro, e supplico
Che ognor ti mirino
Benigni, e placidi
Dall' alto Ciel.

BRINDESI VII.

CHi sa dirmi Amici cari
Qual' è il modo, onde trovare
Chi ti parli in note chiare
E sà dir la verità?
Non la critica severa,
Non la logica d' Arnaldo,
Fa che schietta, e sia sincera
Quella lingua, che parlò.
L' interesse sempre volge
A parlar a suo talento
L' Uomo, e 'l volge, e come il vento
Volge i rami, e volge i fior.
Ma quell' Uom, che tutto è lieto
Col bicchier, o tazza in mano

V' è se mai ne faccia arcano
Di quel, ch' ave nel suo cuor.
Ei s' accende, e quando in seno
Arde, e bolle il bel liquor
Tutto dice, e 'l sentirai
Come un Ciclico cantar.
Dunque Bacco, e 'l dico serio,
Norma a noi del ver darà
Che il vino si è il sol criterio
Della bella verità.

BRINDESI VIII.

Dammi l' urna alabastrina
Colma, e piena
Di Porporina
Dolce ambrosia del Visuvio,
Che vo' suggerne un profluvio
E a quest' egra debolezza
Voglio apportar conforto, e robustezza.
Questo bicchiero
Un cuor sincero
Gentil N. N.
Lo sacro a Te
Evoè, Evoè
Gentil N. N.
Lo sacro a Te.

BRINDESI IX.

Sì, seguace son di Clio
E far versi e 'l mestier mio;
Ma non sempre far ne posso,
L' estro mio dev' esser mosso,
E mia musa mai non canta
Se non vuota almen quaranta
Gran bicchieri di buon vino,
Che non sia di quel d' asprino;
A quest' ora dieci sono
Trenta ancor, poi canto e suono.

BRINDESI X.

DEll' Appollineo
Amabil coro
N. N. egregio
Primo decoro,
Prendi l' armonica
Tua rara cetra,
Ed ergi fervido
Le voci all' etera;
I tuoi si bramano
Concetti udir.
Si volge immobile
A Te cogli occhi
Ognuno: e pregati
Che dolce tocchi
Tua man dell' aureo
Pletro le corde.
Vè come accostano
Tutti le ingorde
Orecchie al vario
Suono gentil.
Quale indicibile
I carmi tuoi
Diletto porgere!
Tu sol, Tu puoi
L' aspra d' un anima
Cura più grave
In lieto volgere
Piacer soave,
Orfeo pregiavasi
D' arte simil.
Per te saprebbero
Le sì feroci
Tigri d' Ircania
Por giù gli atroci
Sdegni, e le orribili
Voglie ferali:
Puoi Tu l' indomito
Arco e gli Strali
Dell' atra, e ferrea
Morte spezzar.

Tu sol . . . ma tacciansi
Tai Vanti e Pregi ;
D' altre più nobili
Gemme Ti fregi ;
Quante t' adornano
Superne Doti ,
Ch' ergon la florida
Speme , che i Voti
Di vostra Patria
Sanno appagar!
So , che l' invidia
Già s' arma e freme ,
Ed implacabile
Sue prove estreme
Far tenta. Oh stolida !
In van si adopra.
Non fia , che livida
Adombri , e copra
Nube Tartarea
Il suo fulgor.
Ma dove or guidami
Un certo foco ,
Che il core aduggemi !
Ah ! questo è loco ,
In cui sol regnano
Gli scherzi , e 'l riso.
Non più. Ritornino
Con lieto viso
Quì l' alme Grazie
Bacco a lodar.
Amici io libero
Vi cedo il campo.
Ma che? Di strenuo
Gran foco avvampo.
Accinto e facile
M' avrete a nuove
Strepitosissime
Altere prove ,
Vó tutto a Bromio
Il dì sacrar.

BRINDESI XI.

Benedetto sia pur quello,
Che le viti pria piantò,
E'l bel vino moscadello
Ben spremuto ci donò.
Come brilla
Ogni stilla
E mi colma di piacere
Quando pieno n' ho il bicchiere.
Versa presto, ed in onor di saggia Diva
Il presente saluto ora si ascriva.

BRINDESI XII.

Tutti i splendenti e lucidi
Di Creso ampi tesori.
Tutti di Silla, e Cesare
Le Dignità, gli Onori.
Tutto, Compagni, ah pabolo
Sia di chi agogna, e spera,
Di chi vuol farsi un' anima
Tetra, inquieta, e fiera.
Io vò gioir; Recatemi
La Cetra, e il vin che in seno
Al biondo Dio vuò vivere
Il dì lieto, e sereno.
Quando del grato, ed aureo
Liquor ho colmo il petto
Gli onori, la mia miseria
La stimo un sol confetto.
In dolce calma ho l'animo,
Brilla nel petto il core,
Nel vino, o sempre amabile
Dolcissimo liquore.
Nel vino allor le squallide
Tetre mie cure immergo;
Col vin dal sen l'orribile
Ippocondria m'astergo.
O vino, o Bacco, o tenero
Sollievo de' mortali.
Vieni buon Dio, mio Numine

Dolce uccisor de' mali.
Vieni al mio sen mio Numine
Bacco tu sol sarai
E voti e sacrifizj
Da me tu sempre avrai.
Io bevo, Voi Soci amabili,
Voi fate feste or liete,
E al suon di vetri armonici
Con me ancor Voi bevete.

BRINDESI XIII.

Commensali attenti state
Una cosa io dir vi vò,
Qual' è questa? il nostro Cuoco
Un buon Pranzo a noi formò!
Tutto intento al nostro bene
Egli solo par che fù;
Ed il nostro godimento
Frutto fu di sua virtù.
Or la bella sua fatica,
Io, sì voglio compensar,
Ed a Lui con vena amica
Io un Brindesi vò far.
Viva dunque, e sempre viva
Il cortese nostro Cuoco,
Che col caldo presso al fuoco
Tanto assai per noi sudò.
Ed al mio cortese ufficio
Perchè plauso ancor si dia,
Sento in mezzo all' allegria
Altro Brindesi farò.
Bevo dunque, e forte io bevo,
Per levarmi i cancarelli,
E saluto tutti quelli,
Che mi dicono buon prò.

BRINDESI XIV.

LICENZA.

Abbastanza Amici Vati
Con soave, e dolce canto
Del gran Nume il tempio Santo
Ben faceste risonar.
Or convien, che Voi cessiate
Dal sonare cetra, e piva,
E con fronte più gioliva
Fra le Muse comparir.
Colle feste più brillanti
Or convien, ch' altro si onori,
E fia ben, che fra gli allori
Ci adattiamo noi a dansar.
Di viole, e fresche rose
Cingerem la nostra fronte,
Che nel margine del fonte
Vivo zeffiro educò.
Nè credete che sconvenga
Di danzare all' aria avanti,
Giacchè tempo troppo innanti
Ciò fu fatto da quel Re.
Basta solo, che ogni profano
Lungi sia dal nuovo tempio
Non dà scandalo l' esempio
Ma di modesta ilarità.

ALLA SALENTINA CITTA' DI ORIA

UN NATURALE DI ESSA PARLA COL SEGUENTE

SONETTO

Se un dì gloriosa, ed oltremodo altera
Oria Tu foste pel Marzial valore,
Che sprezzasti l'orgoglio, ed il furore
Di Duci arditi in età tua primiera;
Or chi non sà, qual'alta gloria, e intiera
In Te risulta, per quel gran Scrittore (a)
Di tua Fortuna, onde sì grande onore
E sì gran merto non può mai che pora!
Ma il vanto Tuo maggior ch'in Te ridonda
Del Corrado sono l'Opre, e i Monumenti
Di cui Napoli or va colma, e feconda;
E fra esse ciascun più argomenti
L'opra di Educazion (b) alta, e profonda
E Conosca Vincenzo, e i suoi talenti.

(a) Si accenna D. Gasparo Papatodero uomo di grandissimo merito per l'opera della Fortuna di Oria data alle stampe. Egli pel suo raro merito ha raccolto gli evviva da più nazioni. È stato professor di Filosofia, di Lingua Latina, e di Lingua Greca nel Seminario della stessa sua Città d'Oria.

(b) Si allude all'opera dell'Educazione Fisica, Morale, o Scientifica per la Nobile gioventù data in luce dal nostro Corrado nel 1814; e che trovasi in vendita, una con tutte le altre sue Opere, presso il Libraro D. Giuseppe Russo a Sedil di Nilo.

INDICE.

TRATTATO I.

Dello Zucchero, e Giulebbi varj.

TRATTATO II.

Della Cioccolata.

TRATTATO III.

Del Caffè.

TRATTATO IV.

Delle Pozioni Calde, e Fredde.

TRATTATO V.

TRATTATO VI.

De' Dolci in forno, in Stajnato, e Confettura.

TRATTATO VII.

De' frutti in composta, canditi, e graniti.

TRATTATO VIII.

Delle Marmellate di Frutti, Fiori, e Confezioni.

TRATTATO IX.

Dell' Essenze, Spiriti, e Rosolì.

TRATTATO. X.

Delle acque di odore, aceti e profumi.

TRATTATO XI.

Delle Composte in aceto, e della concia dell' Olive.

TRATTATO XII.

TRATTATO XIII.

TRATTATO XIV.

E PER ORNARE LI DESERTS DEGL' ALTRI MESI